


ఉప వేదాలు

ఆరోగ్యం

వెజిటేరియన్ రైస్ వంటలు



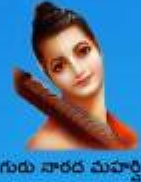


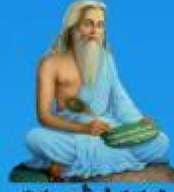
సదాశివ సమారంభాం


గురు దక్షిణామూర్తి


గురు వేదవ్యాస మహర్షి


గురు శుక మహర్షి

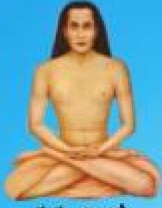

గురు నారద మహర్షి


గురు వాల్మీకి మహర్షి


గురు శ్రీకృష్ణ

శంకరాచార్య మధ్యమాం


గురు దత్తాత్రేయ


గురు బాబాజీ


గురు గౌతమ బుద్ధ


గురు ఆదిశంకరాచార్య

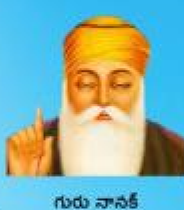

గురు రామానుజాచార్యులు


గురు జ్ఞానేశ్వర్


గురు రవిదాస్


గురు కబీర్ దాస్


గురు చైతన్య మహా ప్రభువు

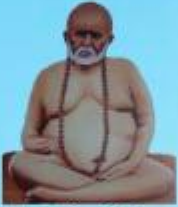

గురు నానక్


గురు రాఘవేంద్ర స్వామి


గురు వీరబ్రహ్మేంద్ర స్వామి


యోగి వేమన

అస్మదాచార్య పర్యంతాం


గురు త్రైలింగ స్వామి


గురు లాహిరి మహాశయ



గురు రామకృష్ణ పరమహంస, అమ్మ శారదాదేవి


గురు వివేకానంద

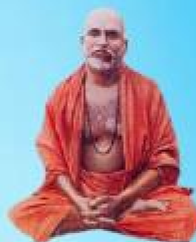

గురు సాయి బాబా


గురు అరబిందో


గురు రమణ మహర్షి


గురు యోగానంద


గురు భక్తివేదాంత ప్రభుపాద


గురు మళయాళస్వామి


గురు విద్యాప్రకాశానందగిరి


గురు చంద్రశేఖర పరమాచార్య

వందే గురుపరంపరాం..




ఈ గ్రంధపు భారత ప్రభుత్వ డిజిటల్ లైబ్రరీ గుర్తింపు సంఖ్య: 2020120036050

భారత ప్రభుత్వపు వెబ్ సైట్ - డిజిటల్ లైబ్రరీ అఫ్ ఇండియా

http://www.new.dli.ernet.in

Digital Library of India: Inc

www.new.dli.ernet.in

Digital Library of India

Hosted by: Indian Institute of Science, Bangalore in co-operation with CMU, IIIT-H, NSF, ERNET and MCIT for the Govt. of India and 21 major participating centres.

Home | Vision | Mission | Goals | Benefits | Content Selection | Current Status | People | Funding | Copyright Policy | FAQ | RFP

Books Journals Newspapers Palm-Leaves (Manuscripts)

Title: Ramayanam
Author:
Year: to
Subject: Any Subject
Language: Telugu
Scanning Centre: Any Centre

Clear | Search

Presentations and Report
Statistics Report
Status Report
Feedback | Suggestions | Problems | Missing links or Books

Click here for PDF collection
DLI MIRROR at IUCAA Data Center PUNE

DLI

For the first time in history, the Digital Library of India is digitizing all the significant works of Mankind.

Click Here to know More about DLI New!

Books	Journals	Newspapers	Manuscripts
• Rashtrapati Bhavan • CMU-Books • Sanskrit • TTD,Tirupathi • Kerala Sahitya Akademi	• INSA	• Times of India • Indian Express • The Hindu • Deccan Herald • Eenadu • Vaartha	• Tamil Heritage Foundation • AnnaUniversity NEW!

Title Beginning with.

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

Author's Last Name

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

Year

1850-1900	1901-1910	1911-1920	1921-1930	1931-1940	1941-1950	1951-

Subject

Astrophysics	Biology	Chemistry	Education	Law	Mathematics	Mythology	Religion	For more subjects...

Language

Sanskrit	English	Bengali	Hindi	Kannada	Marathi	Tamil	Telugu	Urdu

అతి విశిష్టం ఈ దానం!

స్వామి వివేకానంద

"దానాలలోకెల్లా ఆధ్యాత్మిక విద్యాదానం చాలా శ్రేష్ఠమైంది! దాని తరువాతిది లౌకిక జ్ఞానదానం, ప్రాణదానం, అన్నదానం" అని వ్యాసమహర్షి చెప్పారు.

మన ఆధ్యాత్మిక జ్ఞానం భారతదేశ హద్దులలో నిలిచి పోకూడదు. లోకమంతటినీ ఆవరించాలి! ఇలా లోకవ్యాప్తమైన ధర్మప్రచారాన్ని మన పూర్వులు చేశారు. హైందవ వేదాంతం ఎన్నడూ ఈ దేశం దాటి పోలేదని చెప్పేవారూ, మతప్రచారార్థం తొలిసారిగా, పరదేశాలకు వెళ్ళిన సన్న్యాసిని నేనే అని చెప్పేవారూ, తమ జాతిచరిత్ర నెరుగని వారే! ఇలాంటి సంఘటనలు ఎన్నోసార్లు జరిగాయి. అవసరమైనప్పుడల్లా, భారతీయ ఆధ్యాత్మిక జ్ఞానప్రవాహం వెల్లువలా లోకాన్ని ముంచెత్తుతూ వచ్చింది.



రాజకీయ ప్రచారాన్ని రణగొణధ్వనులతో, యోధులతో సాగించవచ్చు. అగ్నిని కురిపించి, కత్తిని ఝళిపించి, లౌకిక జ్ఞానాన్నీ, సంఘనిర్మాణ విజ్ఞానాన్నీ విరివిగా ప్రచారం చేయవచ్చు. కానీ ఆధ్యాత్మిక జ్ఞానదానం కళ్ళకు కనిపించకుండా, చెవులకు వినిపించకుండా కురుస్తూ, రోజా పువ్వుల రాసుల్ని వికసింపజేసే మంచులాగా నిశ్శబ్దంగా జరగవలసి ఉంది. భారతదేశం నిరాడంబరంగా, లోకానికి మళ్ళీ మళ్ళీ చేస్తూ వచ్చిన దానమిదే!

మిత్రులారా! నేను అవలంబించే విధానాన్ని తెలియజేస్తాను వినండి. భారతదేశంలోనూ, ఇతర దేశాల్లోనూ మన పారమార్థిక ధర్మాలను బోధించడానికి తగినవారుగా మన యువకుల్ని తయారు చేయడానికై భారతదేశంలో కొన్ని సంస్థలను నెలకొల్పాలి! ఇప్పుడు మనకు కావలసింది బలిష్ఠులు, జవసంపన్నులు, ఋజువర్తనులు, ఆత్మ విశ్వాసపరులు అయిన యువకులు. అలాంటి వారు నూరుమంది దొరికినా, ప్రపంచం పూర్తిగా పరివర్తన చెందగలుగుతుంది!!

ఇచ్ఛాశక్తి తక్కిన శక్తులన్నిటి కన్నా బలవత్తరమైంది. అది సాక్షాత్తూ భగవంతుని దగ్గరి నుండి వచ్చేదే కాబట్టి దాని ముందు తక్కినదంతా లొంగిపోవలసిందే. నిర్మలం, బలిష్ఠం అయిన 'ఇచ్ఛ' (సంకల్పం) సర్వశక్తిమంతమైంది. దానిలో మీకు విశ్వాసం లేదా? ఉంటే మీ మతంలోని మహోన్నత ధర్మాలను ప్రపంచానికి బోధించడానికై కంకణం కట్టుకోండి. ప్రపంచం ఆ ధర్మాల కోసమై ఎదురుచూస్తోంది. అనేక శతాబ్దాలుగా ప్రజలకు క్షుద్రసిద్ధాంతాలు నేర్పడం జరిగింది. వారు వ్యర్థులని ప్రపంచమంతటా బోధలు జరిగాయి. ఎన్నో శతాబ్దాల నుండి వారు ఈ బోధనల వల్ల భయభ్రాంతులై, పశుప్రాయులైపోతున్నారు. తాము ఆత్మస్వరూపులమనే మాటను వినడానికైనా వారెన్నడూ నోచుకోలేదు. "నీచాతినీచుడిలో కూడా ఆత్మ ఉంది. అది అమృతం, పరమ పవిత్రం, సర్వశక్తిమంతం, సర్వవ్యాపకమైనది" అని వారికి ఆత్మను గురించి చెప్పండి. వారికి ఆత్మవిశ్వాసాన్ని ప్రసాదించండి. ❖

మూలం: శ్రీ రామకృష్ణ ప్రభ - ఫిబ్రవరి 2014

వెజిటేరియన్
రైస్ వంటలు

అక్షర రచన



సరస్వతి పబ్లికేషన్

సత్యనారాయణ పురం, విజయవాడ - 11

వెజిటేరియన్ రైస్ వంటలు

విషయసూచిక

ఫ్రైడ్ రైస్ (కలుపుడు అన్నము)

తయారుచేయు విధానము

సాధారణంగా మనం సాధారణ బియ్యములో అన్నము వండే విధానము

★ బియ్యము 2,3 సార్లు శుభ్రముగా కడిగి తగినంత నీటిలో అరగంటసేపు నానపెట్టవలెను.

★ పూర్తిగా నీటిని వంపివేసినతర్వాత సరిపడా నీరు పోసి, కుక్కర్‌లో పెట్టి ఉడకపెట్టవలెను. వెడల్పుగల గిన్నెలోగానీ, పళ్ళెములోగానీ అన్నము పరిచి, చల్లారపెట్టి, మెతుకులు విడి విడిగా వుండునట్లు చేయాలి.

★ ఫ్రైడ్‌రైస్‌గానీ, మిక్స్‌డ్‌రైస్‌గానీ వెరైటీలు తయారు చేయుటకు అన్నము కొంచెము బిరుసుగానే వుండాలి.

★ అన్నము 2 లేక 3 గంటలు ముందుగానే వండి, చల్లారిన తరువాత వాడినచో రుచి పెరుగుతుంది.

★ వేడి అన్నములో కలుపుడు అన్నము కలిపిన అన్నము ముద్దగా అవుతుంది.

★ అన్నము కుక్కర్‌లో గాక వేరుగా వుడకపెట్టవలసిన ఒకటి బియ్యానికి 12 నీరు కలపాలి. తెర్లటం ప్రారంభం కాగానే నానబెట్టిన బియ్యము పోసి, ఒక టీస్పూన్ నూనె గానీ, నెయ్యిగానీ, ఉప్పుగానీ వేసిన మెతుకులు విడివిడిగా ఉండునట్లుగా అన్నము ఉండును.

★ అన్నము సగము వుడికిన వెంటనే అన్నమువార్పు పట్టాగానీ, గుడ్డలోగానీ గంజి వడకట్టాలి.

★ గంజి నీరు పూర్తిగా వడగట్టిన వెంటనే వెడల్పుగల పళ్ళెములో పరిచి చల్లారనివ్వాలి.

★ బాసుమతి బియ్యము పదినిముషములు నానబెట్టిన చాలు. ఎక్కువసేపు నానబెట్టిన బియ్యములో గల సువాసన కోల్పోవును.

పలావు, బిరియాని

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము, తగినంత నీరు పోసి పదినిముషములు నానబెట్టవలెను.

★ కూరగాయలను కావలసిన విధముగా ముక్కలుగా తరిగి వుంచుకోవాలి.

★ మసాలాదినుసులు నూరుకొని ఉంచుకోవాలి.

★ బాణలి, కుక్కరు, పానులోగానీ నూనెగానీ, నెయ్యిగానీ వేసి మసాలాదినుసులు వేయించుకోవాలి.

★ అందులోనే కూరగాయముక్కలు వేసి కలియబెడుతూ పచ్చివాసన పోయేవరకూ వేయించాలి.

★ తగిన కొలతల ప్రకారం నూరిన మసాలా వేసుకోవాలి.

★ కూరగాయముక్కలు వేయించు సమయంలో వేరొక స్టవ్‌పై వెడల్పు కలిగిన బాణలిపెట్టి నానబెట్టిన బియ్యముపోసి 1/2 టీస్పూన్ నెయ్యి వేసి ఒక నిముషము తడి ఇంకేదాకా వేయించాలి. (ఈ ప్రకారము చేసిన బిరియానీ చేసినప్పుడు అన్నము మెతుకులుగా విడివిడిగా వుంటుంది)

★ బాణలి స్టవ్‌మీదనుంచి దించి, కాగిన నీరు, కుక్కర్‌లో పోసి మూతపెట్టి వెయిట్‌పెట్టి సెగను తగ్గించి పదినిముషములుంచవలెను.

★ పై ప్రకారము చేసిన తక్కువ సమయంలో బిరియానీ తయారగును.

★ బాస్మతి బియ్యము 1 1/2 కప్పుల వరకు ప్రెషర్‌పాన్‌లో బిరియాని చేయవచ్చు. ఎక్కువ చేయుటకు ప్రెషర్‌కుక్కర్ వాడవలెను.

మరొక పద్ధతి

★ ఒక బరువుగల పాత్రలో పై ప్రకారము చేయవలెను. వేయించిన బియ్యము గిన్నెలో పోసిన తరువాత పైన మూత బిగుతుగా పెట్టి సన్నని సెగలో తడి పూర్తిగా పోయేవరకూ ఉడికించవలయును.

కాలీఫ్లవర్ బిర్యాని

కావలసిన వస్తువులు

బాస్మతి బియ్యం	-	2కప్పులు(400గ్రా)
పెద్ద ఉల్లిపాయలు	-	4
కాలీఫ్లవర్	-	2 మీడియంసైజు
పచ్చిమిరపకాయలు	-	6
కమ్మని చిక్కని పెరుగు	-	1/2 కప్పు(100గ్రా)
నూనె	-	తగినంత (సుమారుగా 5,6 చెంచాలు)
తురిమిన కొబ్బరి	-	2 టేబుల్ స్పూనులు
ధనియాలు-జీలకర్రల పొడి	-	1 టీ స్పూన్
ఉప్పు	-	తగినంత
నెయ్యి	-	4 టీ స్పూనులు
జీడిపప్పు	-	20 పలుకులు
కర్వేపాకు	-	తగినంత
కొత్తిమీర	-	తగినంత
నిమ్మకాయలు	-	2
మసాలా పొడి	-	2 టీ స్పూనులు
ఆవాలు	-	3/4 టీ స్పూను
ఇంగువ	-	కొద్దిగా
పసుపుపొడి	-	1/2 టీ స్పూన్

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రముగా కడిగి పావుగంట నీటిలో నానబెట్టవలెను.

★ ఉల్లిపాయలను అంగుళము పొడవు గల ముక్కలుగా కోసి ఉంచుకోవాలి.

★ కాలీఫ్లవరు శుభ్రముగా కడిగి చిన్న చిన్న గుత్తులుగా తరిగి ఉంచుకోవాలి.

★ బరువుగల పాత్రలో కొంచెంగా నూనె వేడిచేసి ఆవాలు వేయించవలెను. ఆవాలు వేగిన తరువాత తరిగిన పచ్చిమిర్చి, ఇంగువ, కర్వేపాకు, జీడిపప్పు వేసి వేయించాలి.

★ అందులోనే ఉల్లిపాయముక్కలు, కాలీఫ్లవర్ గుత్తులు వేసి వేయించాలి.

★ బియ్యం వడపోసి అందులో వేసి ఒక నిముషము తడిపోయేదాకా వేయించాలి.

★ వేడినీరు నాలుగు కప్పులుపోసి తగినంత ఉప్పు, పసుపు వేసి ఆ నీరు కాగి తెర్లడం ప్రారంభము కాగానే చిలికిన పెరుగు, ధనియాలపొడి, జీలకర్రపొడి, మసాలాపొడి వేయాలి.

★ సెగను తగ్గించి గాలిపోని విధంగా, మూత బిగువుగా పెట్టాలి.

★ పావుగంట లేక 20 నిముషములపాటు నీరు పూర్తిగా ఇంకిపోయేవరకూ ఉడికించాలి. తరువాత మూత తీసి నెయ్యి వెయ్యాలి.

★ తురిమిన కొబ్బరి, సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర పైన చల్లి, వడ్డించేటప్పుడు నిమ్మకాయ ముక్కలు కోసి నిమ్మకాయముక్క ఇవ్వాలి.

మరో విధానము

★ కాలీఫ్లవర్ బదులు క్యాబేజి వాడి చేసుకోవచ్చు. క్యాబేజీలో ఉడికిన బఠానీలను వేసుకోవచ్చు.

తెల్లశనగల పలావు (CHANNA PALAV)

కావలసిన వస్తువులు

బాస్మతి బియ్యం	-	400గ్రా.
తెల్లకాబూలీ శనగలు	-	100గ్రా.
పెద్దసైజు టమోటాలు	-	6
కొబ్బరి	-	సగముచిప్ప
సాంబారు ఉల్లిపాయలు	-	100గ్రా.
వెల్లుల్లి	-	15పాయలు
నూనె	-	6 టీ స్పూన్స్
పంచదార	-	1 టీ స్పూన్
కొత్తిమీర	-	1 కట్ట
పచ్చిమిరప	-	4
ఎండు మెంతిఆకులు	-	1 టీ స్పూన్
గరంమసాలాపొడి	-	2 టీ స్పూన్స్
దాల్చినచెక్క	-	2అంగుళముల ముక్క
యాలకులు	-	5 లేక 6
లవంగాలు	-	4
చిరంజి ఆకులు	-	2
నెయ్యి	-	5 టీ స్పూన్‌లు
ఉప్పు	-	తగినంత

నూరుకోవలసినవి

సాంబారు ఉల్లిపాయలు	-	20
ఎండుమిరపకాయలు	-	15
జీలకర్ర	-	2 టీ స్పూన్‌లు
వెల్లుల్లి	-	10పాయలు
తురిమిన పచ్చికొబ్బరి	-	4 టేబుల్ స్పూనులు

తయారుచేయు విధానము

★ నూనె రెండు టీస్పూన్లు వేసి వేడిచేసి ఎండుమిరపకాయలు, వెల్లుల్లి, ఉల్లిపాయలు వేయించాలి. చల్లారిన తరువాత తురిమిన కొబ్బరి కలిపి మెత్తగా నూరుకోవలయును.

★ శనగలు నీళ్ళలోపోసి పదిగంటలసేపు నాననివ్వాలి.

★ బియ్యము శుభ్రముగా కడిగి పదినిముషములసేపు నానపెట్టాలి.

★ నీళ్ళను వంచి బాణలిలో పోసి రెండు టీస్పూన్‌ల నూనెవేసి కాగాక బియ్యము తడి ఇంకేవరకూ వేయించాలి.
★ శనగలు కుక్కర్‌లో పావుగంట లేదా ఇరువది నిముషాలు ఉడికించాలి.
★ టమోటాలు కొద్దినిముషములు మరగకాచిన నీళ్ళలో వేసి తర్వాత తీసి చల్లటినీటిలో వేయాలి. ఒక నిముషము తర్వాత దానిపై తోలుతీసి, నూరి వడకట్టాలి. ఈ ప్రకారం చేయుటను బ్లాంచింగ్ అంటారు.
★ కొబ్బరి తురుము, కొంచెం నీరు పోసి మెత్తగానూరి రెండుసార్లుగా కొబ్బరిపాలు తీసి ఉంచాలి.
★ వెల్లుల్లి తొక్కతీసి ఉంచాలి.
★ బరువుగల ఇత్తడి పాత్రలో నూనెవేసి కాగాక దాంట్లో దాల్చిన చెక్క, లవంగాలు , యాలకులు, చిరంజి ఆకువేసి వేయించాలి.
★ తర్వాత వెల్లుల్లి వేసి వేగేదాకా వేయించాలి.
★ దాంట్లో నిలువుగా తరిగిన పచ్చిమిర్చి, ఉల్లిపాయలు వేసి వేగాక రుబ్బిన మసాలావేసి సన్నటి సెగలో కమ్మటి వాసన వచ్చేవరకు వేయించాలి.
★ టమోటాముద్ద, కస్తూరిమెంతి, ఉప్పు, కొద్దిగా పంచదార, మసాలాపొడివేసి కొంచెంసేపు ఉడకనివ్వాలి.
★ దాంట్లో ఉడికిన సెనగలు, కొబ్బరిపాలు పొయ్యవలెను.
★ అవి కాగి తెర్లడం మొదలుపెట్టాక వెంటనే బియ్యంపోసి బాగా కలపాలి.
★ ఒక పళ్ళెములో గట్టిగా మూసి దానిపై ఏదైనా బరువుపెట్టి పావుగంట లేక ఇరువది నిముషములు సన్నని సెగలో ఉడకనివ్వాలి. మధ్యలో కలియపెట్టటం చేయకూడదు.
★ సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర, వేయించిన జీడిపప్పు పైన అలంకరించి వడ్డించాలి.
★ బాసుమతి బియ్యం ఎక్కువసేపు నీటిలో నానపెట్టరాదు. కడగరాదు. ఆ విధంగాచేస్తే బియ్యములో గల సువాసన పోతుంది.
★ పలావ్, ఫ్రైడ్‌రైస్ చేయునప్పుడు బరువుగల ఇత్తడిపాత్రలుగానీ ప్రెషర్‌కుక్కర్‌గానీ ఉపయోగించాలి. మామూలు స్టీల్‌పాత్రలో అన్నం అడుగంటే అవకాశముంది.

చైనీస్ ఫ్రైడ్ రైస్

కావలసిన వస్తువులు

బాస్మతి బియ్యం	–	400గ్రా.
ఉల్లికాడలు	–	2కట్టలు
కేరట్ పెద్దవి	–	2
చిక్కుడుకాయలు	–	20
చిన్న కాలీఫ్లవర్	–	1
క్యాబేజీ	–	250గ్రా.
బెంగుళూరు మిరపకాయలు	–	3 లేక 4
పచ్చిబఠానీగింజలు	–	100గ్రా.
అజినోమెటో	–	1 టీ స్పూన్
తెల్లమిరియాలపొడి	–	1 టీ స్పూన్

ఉప్పు	-	తగినంత
కారమీల్ పంచదార	-	1 టీ స్పూన్
సోయాసాస్	-	4 లేక 5 టీ స్పూన్లు
నూనె	-	తగినంత

వెనిగర్ పచ్చిమిరపకాయలు

పచ్చిమిరపకాయలు	-	6 (పొడవైనవి)
సాదా వెనిగర్	-	2 టీ స్పూన్స్
సోయాసాస్	-	2 టేబుల్ స్పూనులు

★ పైవన్నీ ఒకటిగా కలిపి ఉపయోగించుకునేందుకు 3 గంటలు ముందు వెనిగర్‌లో ఉడకపెట్టాలి.

తయారుచేయు విధానము

★ ఒక పాత్రలో తగినంతగా (సుమారు 24, 25 కప్పులు) నీరుపోసి పొయ్యిమీద పెట్టి కాగాక అందులో కొద్దిగా ఉప్పు, ఒకటీ స్పూన్ నూనె వేయవలెను.

★ అది కాగి తెర్లడం మొదలుపెట్టిన తర్వాత బియ్యంపోసి కొంచెం బిరుసుగా వుండేటట్లు చూసి వార్చవలెను.

★ ఒక వెడల్పు గల పళ్ళెములో వార్చిన అన్నము పోసి చల్లారిన తర్వాత మెతుకులు విడివిడిగా వుండునట్లు చూడవలెను.

★ కూరగాయులను చిన్నముక్కలుగా చేసి ఉల్లికాడలను అంగుళము ముక్కలుగా తరగవలయును.

★ వెడల్పుగల బాణలిలో నూనెపోసి కాగాక దానిలో ఉల్లిపాయలు, కేరట్, బెంగుళూరు మిరపకాయలు, క్యాబేజి, ఉల్లికాడలు, ఒకదాని తర్వాత, మరొకటివేసి వేయించాలి. (బఠాణీవేసి ఉడికించిన తర్వాత కలపాలి).

★ కూరగాయముక్కలు వేయించేటప్పుడు అజినోమెటో వేయాలి. కొద్దినిముషములు పెద్దసెగలో వేయించిన తరువాత చల్లారపెట్టిన అన్నము, ఉప్పు, మిరియాలపొడి, పంచదార వేయాలి.

★ సోయాసాస్‌ను కొంచెము కొంచెముగా చల్లుతూ పెద్ద సెగలో అన్నము బాగా వేడిఅయ్యేవరకు వేయించి స్టవ్‌మీద నుంచి దించాలి.

★ వెనిగర్ పచ్చిమిరపకాయలు నంచుకోవడానికి వడ్డించాలి.

కొత్తమల్లి పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాస్మతి బియ్యం	-	400గ్రా.
దాల్చినచెక్క	-	2 అంగుళముల ముక్క
లవంగాలు	-	5 లేక 6
యాలకులు	-	4
పెద్దఉల్లిపాయలు	-	4
టమోటాలు	-	4
బంగాళాదుంపలు	-	5 లేక 6
పచ్చిబఠానీగింజలు	-	100గ్రా.

నూనె	-	5 లేక 6 టీ స్పూన్లు
ఉప్పు	-	తగినంత

మారుకోవలసినవి

కొత్తిమీర	-	1 1/2 కట్ట
అల్లం	-	1/2 అంగుళము ముక్క
వెల్లుల్లిపాయలు	-	8
పచ్చిమిరపకాయలు	-	10
జీలకర్ర	-	1 టీస్పూను
చిన్నఉల్లిపాయలు	-	15
తురిమిన కొబ్బరి	-	3 టేబుల్ స్పూన్లు

తయారుచేయు విధానము

★ టమాటోలు, ఉల్లిపాయలు, అంగుళము నిడివిగల ముక్కలుగా తరగాలి.

★ బఠాణీలను ఉడకబెట్టాలి. బంగాళాదుంపలు తోలుతీసి అరఅంగుళము నిడివిగల ముక్కలుగా తరగాలి.

★ బియ్యము శుభ్రముగా కడిగి పదినిముషములు నీటిలో నానబెట్టాలి.

★ ప్రెషర్‌కుక్కర్‌లోగానీ, ప్రెషర్‌పాన్‌లోగానీ నూనెపోసి కాగాక మసాలా సామానులు వేయించుకోవాలి.

★ దాంట్లో ఉల్లిపాయముక్కలు, టమోటా ముక్కలు, బంగాళాదుంపముక్కలు ఒకటి తర్వాత మరొకటి వేసి వేయించాలి.

★ నూరిన మసాలావేసి బాగా కలియత్రిప్పి, మీడియమ్ సెగలో మంచి సువాసన వచ్చేవరకూ వేయించాలి.

★ నీరు పూర్తిగా ఇంకిపోయిన తర్వాత నానబెట్టిన బియ్యం పోసి కొంతసేపు ఉంచవలయును.

★ తగినంతగా సుమారుగా బియ్యానికి నాలుగింతలు నీరుపోసి తగినంత ఉప్పు, బఠాణీగింజలు వేసి కలియబెట్టాలి.

★ తర్వాత మూత వేసి, కుక్కర్‌పై వెయిట్ బిగించి సన్నటిసెగలో పదినిముషములపాటు ఉంచిన ఉడికి సర్వ్ చేయుటకు సిద్ధముగా వుంటుంది.

మొక్కజొన్న పలావు (మొదటిరకము)

కావలసిన వస్తువులు

బాస్మతి బియ్యం	-	200గ్రా. (1కప్పు)
కొబ్బరిపాలు	-	2 కప్పులు
లేతవి మొక్కజొన్న కంకెలు	-	3
నూనె	-	తగినంత
ఉప్పు	-	రుచికి సరిపోయేటంత
బిరింజి ఆకు	-	1 లేక చిన్నవి 2
దాల్చిన చెక్క	-	చిన్నముక్క
లవంగాలు	-	4

మారుకోవలసినవి

ఎండుమిరపకాయలు	-	4
పచ్చిమిరపకాయలు పెద్దవి	-	4
గరంమసాలా పొడి	-	1/4 టీ స్పూన్
పొదీనా ఆకు	-	1/2 కట్ట
కొత్తిమీర	-	1కట్ట
వెల్లుల్లి	-	5 లేక 6 పాయలు
అల్లం	-	1/2 అంగుళము ముక్క
తురిమిన కొబ్బరి	-	2 టేబుల్ స్పూన్స్

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యం శుభ్రముగా కడిగి పదినిముషములు నీటిలో నానబెట్టాలి.

★ బాణలిలో 1/2 టీస్పూన్ నెయ్యివేసి కాగాక అందులో బియ్యము (నీరువడకట్టిన తరువాత) పోసి కొంచెం సేపు వేగనివ్వాలి.

★ కుక్కర్‌లో నీళ్ళుపోసి సరిపడా ఉప్పువేసి, దాంట్లో మొక్కజొన్న కంకులు పావుగంటసేపు ఉడకబెట్టాలి.

★ ఉడికిన తర్వాత చల్లార్చి, గింజలను వలిచి వేరుగా వుంచాలి.

★ ప్రెషర్‌పాన్‌లో కొంచెము నూనె వేడిచేయాలి.

★ దాంట్లో చిరింజి ఆకు, దాల్చిన చెక్క, లవంగము వేసి వేయించాలి. తర్వాత నూరిన మసాలా చేర్చి, కమ్మటి సువాసన వచ్చేవరకు కలియపెట్టాలి.

★ తరువాత ఉడకపెట్టిన మొక్కజొన్న గింజలు, కొబ్బరిపాలు చేర్చి కలపాలి.

★ కాగిన తెర్లటం మొదలుపెట్టిన తర్వాత వెంటనే ఉప్పు, బియ్యము వేయాలి.

★ బాగా కలియపెట్టిన తర్వాత మూతమూసి వెయిట్‌పెట్టి సెగను తగ్గించి పదినిముషములు ఉడకనివ్వాలి.

★ వేయించిన జీడిపప్పు చల్లి, వేడిగా వడ్డించాలి.

మొక్కజొన్న పలావు (రెండవ రకము)

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	-	400గ్రా. (2కప్పులు)
మొక్కజొన్న కంకెలు	-	6
ఉల్లిపాయలు	-	4
చిరింజి ఆకులు	-	2
దాల్చినచెక్క	-	2 అంగుళములు
యాలకులు	-	4
లవంగాలు	-	6
జీడిపప్పు	-	20
కుంకుమపువ్వు	-	2 టేబుల్ స్పూన్‌లు వెచ్చటి పాలలో కరిగించాలి)

నెయ్యి	-	వేయించడానికి
ఉప్పు	-	తగినంత
నూరుకోవలసినవి		
పెద్ద ఉల్లిపాయలు	-	2
వెల్లుల్లి	-	8 పాయలు
అల్లము	-	1అంగుళము
పసుపుపొడి	-	1/2 టీస్పూన్
ధనియాలపొడి	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
గరంమసాలా పొడి	-	1/2 టీస్పూన్
పోపు సామానులు	-	2 టీస్పూన్స్

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి పదినిముషములు నీటిలో నానబెట్టాలి.

★ బాణలిలో ఒక టీ స్పూన్ నెయ్యి వేడి చేసి అందులో బియ్యముపోసి, తడి ఇంకేవరకు వేయించాలి.

★ ఉల్లిపాయలు పొడవుగా తరగాలి.

★ కుక్కర్‌లో నీరుపోసి కొద్దిగా ఉప్పువేసి, దానిలో మొక్కజొన్న కంకెలను పావుగంటసేపు ఉడకపెట్టాలి. చల్లారిన తర్వాత గింజలను వేరుచేయాలి.

★ బాణలిలో ఒక టీస్పూన్ నెయ్యి వేడిచేసి గరంమసాలా సామానులు వేయించవలయును. వాటిలో ఉల్లిపాయలు వేసి వేయించాలి.

★ రుబ్బినమసాలా వేసి కలియపెట్టి వేగాదాకా వేయించాలి.

★ బియ్యము, మొక్కజొన్న గింజలు దానిలో వేసి దానిలో తగినంత నీరుపోసి సన్నని సెగలో ఉడకపెట్టాలి.

★ ఉడికిన తర్వాత, కుంకుమపువ్వు పాలు, వేయించిన జీడిపప్పు కలపాలి.

కాలీ ఫ్లవర్ బఠాణి పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	-	2 కప్పులు (400గ్రా.)
కమ్మటి చిక్కటి పెరుగు	-	1కప్పు
నూనె	-	తగినంత
బిరింజి ఆకులు	-	2
దాల్చిన చెక్క	-	2అంగుళముల ముక్క
లవంగాలు	-	4
ఉప్పు	-	తగినంత
అల్లము, వెల్లుల్లి ముద్ద	-	1టీ స్పూన్
కాలీ ఫ్లవర్	-	2
పచ్చిబఠాణీ గింజలు	-	1/2కప్పు (100 గ్రా.)

ఉల్లిపాయలు	-	5 లేక 6
టమోటాలు	-	6
కొత్తిమీర	-	1 కట్టపెద్దది (వేరుగా నూరవలెను)

నూరుకోవలసినవి

సాంబారు ఉల్లిపాయలు	-	సుమారుగా 20
పచ్చిమిరపకాయలు	-	15 (వీటిని కొద్దిగా నూనెలో వేయించి మెత్తగా నూరాలి)

మసాలా పొడి

★ దాల్చినచెక్క, యాలక్కాయలు, సమంగా, కొంచెము నెయ్యిలో వేయించి పొడి కొట్టాలి.

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రముగా కడిగి 10నిముషములు నీటిలో నానపెట్టాలి.

★ తరువాత నీరుదించి వేసి, ఆ బియ్యము బాణలిలో పోసి ఒక టీ స్పూన్ నెయ్యి కలిపి వేయించాలి. తడిపోయే వరకు వేయించాలి.

★ కాలీఫ్లవరును చిన్నగుత్తులుగా తరగాలి. టమోటా ముక్కలుగా తరగాలి.

★ పాత్రలోకి నీళ్ళు తీసుకుని, నీరు మరిగినతర్వాత కాలీఫ్లవర్ గుత్తులు, బఠాణీలు వేయాలి. మూతపెట్టి స్టవ్ఆర్పి, పదినిముషాలపాటు అలాగే వుంచి మిగిలిన నీరు వంచేయాలి.

★ ప్రెషర్‌కుక్కర్‌లో కొంచెంగా నూనె వేసి కాగిన తర్వాత గరంమసాలా సామానులు వేసి వేగిన తర్వాత ఉల్లిపాయలు, అల్లం-వెల్లుల్లిముద్ద వేసి కలియపెట్టాలి.

★ కొంచెముసేపు ఆగిన తర్వాత టమోటా ముక్కలు వేసి ముద్దగా అయ్యేవరకూ కలియపెట్టాలి.

★ దాంట్లో నూరిన గరంమసాలా, చిలికిన గడ్డపెరుగు, తగుమాత్రంగా (రెండు కప్పులు) నీరు పోయాలి.

★ పోసిన నీరు తెర్లడం మొదలుపెట్టిన తరువాత ఉప్పు, కాలీఫ్లవర్‌గుత్తులు, బఠాణీగింజలు, బియ్యము వేయవలెను.

★ సెగను తగ్గించి పదినిముషములు మూతపెట్టి వెయిట్‌పెట్టి ఉడికించాలి. ఉడికిన తర్వాత గరంమసాలాపొడి, కొత్తిమీర, నూరిన ముద్ద వేసి రెండు స్పూన్స్ నెయ్యి వేసి మెల్లగా కలపాలి.

★ వేడివేడిగా సర్వ్ చేస్తే బాగుంటుంది.

షెషన్ రైస్

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	(2కప్పులు) 400గ్రా.
సన్నగా, పొడవుగా తరిగిన క్యాబేజీ	-	1కప్పు
సన్నగా నిలువుగా తరిగిన బీన్స్	-	1/2కప్పు
బెంగుళూరు మిరపకాయలు	-	1కప్పు (సన్నగా, నిలువుగా తరిగినవి)
ఉల్లిపాయలు	-	4
ఉల్లికాడలు	-	1 1/2కప్పు
పెసరమొలకలు	-	1/2కప్పు
నూనె	-	5, 6 టీ స్పూన్‌లు

తురిమిన క్యారెట్	-	1/2 కప్పు
అజినోమోటో	-	1/2 టీ స్పూన్
ఉప్పు	-	తగినంత

నూరుకోవలసినవి

ఎండుమిరపకాయలు	-	15
వెల్లుల్లిపాయలు	-	10

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రముగా కడిగి పదినిముషములు నీటిలో నానబెట్టాలి.

★ గిన్నెలో తగినంత నీరుపోసి మరిగిన తర్వాత బియ్యముపోసి బిరుసుగా ఉడికించాలి. తర్వాత ఆ నీటిని వార్చి, అన్నము చల్లారపెట్టాలి. ఒక స్పూన్‌తో అన్నము మెతుకులు విడివిడిగా వుండునట్లు చూడాలి.

★ పై అన్నములో రుబ్బిన వెల్లుల్లి, మిరపకాయలు, మసాలా వేసి కలపాలి.

★ బాణలిలో కొద్దిగా నూనెవేసి కాగాక మొదట ఉల్లిపాయలు వేయించాలి. తర్వాత బీన్స్, క్యారెట్, క్యాబేజి, పెసర మొలకలు, బెంగుళూరు మిరపకాయ, ఉల్లికాడలు వేసి వేయించాలి.

★ దాంట్లో అజినోమోటో వేసి ఎక్కువసెగలో కలియపెట్టాలి.

★ కూరలు ఉడికిన తర్వాత బాసుమతి అన్నములో వేసి కలపాలి.

★ అన్నము వేడిగా ఉండేవరకూ పెద్ద సెగలో కలియపెట్టి దించాలి.

మొలకలు కట్టుటకు పద్ధతి

★ ముడిపెసలు 10 గంటలకు పైగా నీటిలో నాననిచ్చి, తర్వాత వడకట్టి తీసి, పలుచటి గుడ్డలో వదులుగా మూటకట్టాలి. ఆ మూటను వ్రేలాడదీయాలి. అప్పుడప్పుడు కొంచెము నీళ్ళను ఆ మూటపై చల్లండి. సుమారు 15 లేక 16 గంటలలో మొలకలు తయారు అగును.

చట్నీ చావల్

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	(2కప్పులు) 400గ్రా.
పెద్ద ఉల్లిపాయలు	-	4
బంగాళాదుంపలు	-	4 (తోలుతీసిముక్కలుగా చేయవలెను)
టమోటా	-	5 లేక 6
పసుపుపొడి	-	1/2 టీ స్పూన్
ఉడకపెట్టిన బఠాణి గింజలు	-	1/2 కప్పు
ధనియాల పొడి	-	1 టీ స్పూన్
గరంమసాలాపొడి	-	1 టీస్పూన్
ఉప్పు	-	తగినంత
అల్లము, వెల్లుల్లి ముద్ద	-	1 టీ స్పూన్
నూనె	-	5, 6 టీ స్పూన్‌లు

నూరుకోవలసినవి

పొదీనా ఆకు	-	2 కట్టలు
కొత్తిమీర	-	1కట్ట

పచ్చిమిరపకాయలు - 6 (కొంచెంగా నీరుచల్లి మెత్తగా నూరాలి)

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రముగా కడిగి నీటిలో పావుగంట నాననివ్వాలి.
★ ఉల్లిపాయలు పొడవుగాను, టమోటాలు వీలైనంత సన్నగాను తరగాలి.
★ బరువుగల పాత్రలో నూనెవేసి పొయ్యిమీద వుంచి నూనె కాగిన తరువాత అల్లము, వెల్లుల్లి ముద్ద వేసి వేయించాలి.
★ ఉల్లిపాయముక్కలు వేసి వేయించాలి. వేగాక వాటిలో టమోటా ముక్కలు వేసి మెత్తగా అయ్యేవరకు వేయించాలి.
★ తర్వాత బంగాళాదుంప ముక్కలు వేసి కొద్దిసేపు వుంచాలి.
★ అందులో ఉప్పు, కారప్పొడి, గరంమసాలాపొడి, నూరిన మసాలా ముద్దవేసి ఒక నిముషము వేగనిచ్చి అందులో నాలుగు కప్పులు నీరు పోయాలి.
★ నీరు కాగిన తర్వాత బియ్యముపోసి కలియపెట్టాలి.
★ సన్నటి సెగపై పాత్రనుంచి మూతపెట్టి దానిపై ఏదైనా బరువు వుంచాలి.
★ పావుగంట లేక ఇరవై నిముషముల తర్వాత నీరు ఇంకేవరకూ ఉడికించాలి.
★ ఈ బిరియాని బాగుంటుంది.
★ అంతేగాక పొదీనా ఆకు కొంచెము నూనె వేసి వేయించి కొంచెంగా పచ్చికొబ్బరి కలిపి నూరుకోవాలి.
★ పొదీనా రుబ్బిన ముద్ద ఎక్కువసేపు నిలవ వుండదు. అలా వుంచిన చేదు వచ్చే అవకాశముంది.

వంకాయ పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	-	1/2 కిలో
యాలకులు	-	2
లవంగాలు	-	3
దాల్చినచెక్క	-	1/2 అంగుళము ముక్క
పెద్ద ఉల్లిపాయలు	-	2
నెయ్యి	-	3 టీ స్పూన్‌లు
లేత వంకాయలు	-	1/4 కిలో
ఆవాలు	-	1/2 టీ స్పూన్
పసుపుపొడి	-	1/4 టీ స్పూన్
ఉప్పు	-	తగినంత
కర్వేపాకు	-	కొద్దిగా
జీడిపప్పులు	-	12

నూరుకోవలసినవి

తురిమిన పచ్చికొబ్బరి	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
మిరియాలు	-	1/4 టీ స్పూన్
ధనియాలు	-	1 1/2 టీ స్పూన్

శనగపప్పు	-	1 టీ స్పూన్
మినపప్పు	-	1/2 టీ స్పూన్
ఎండుమిరపకాయలు	-	5
ఇంగువ	-	చిటికెడు

★ వీటన్నింటినీ కొద్దిగా నూనె వేసి వేయించి కొబ్బరి కలిపి మెత్తగా నూరుకోవాలి. మిక్సీలో కూడా వేసుకోవచ్చు.

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి పావుగంట నానపెట్టాలి.

★ అడుగు మందము కలిగిన పాత్రలో పొయ్యిమీద వుంచి దాంట్లో 2 స్పూన్‌ల నెయ్యివేసి వేడిచేసి దాల్చినచెక్క, లవంగాలు, యాలకులు వేసి వేయించాలి.

★ దాంట్లో సన్నగా నిలువుగా తరిగిన ఉల్లిపాయలు వేసి పూర్తిగా వేగేవరకూ వేయించాలి.

★ అందులో శుభ్రముగా కడిగిన బాసుమతి బియ్యము వడకట్టినవి వేసి కలియపెట్టాలి.

★ దాంట్లో సుమారుగా 2 కప్పుల నీరుపోసి ఉప్పు వేసి బాగా కలపాలి.

★ మంట తగ్గించి పాత్రపై మూతపెట్టి పావుగంట లేక ఇరవై నిముషములపాటు అన్నము వుడికిన తర్వాత స్టవ్ మీద నుంచి దించాలి.

★ వంకాయలు నిలువుగా ముక్కలు కోసి మనం వాడేవరకూ ఉప్పునీటిలో వుంచాలి.

★ బాణలిలో నెయ్యివేసి కాగాక ఆవాలు, కరివేపాకు, వంకాయముక్కలు వేసి వేయించాలి.

★ వంకాయలు వేగిన తర్వాత నూరిన మసాలాముద్ద వేసి, కమ్మని వాసన వచ్చేవరకూ వేయించాలి. బాణలితో పొయ్యిమీద నుంచి దించాలి.

★ అన్నము వుడికిన పాత్రను పొయ్యిమీద పెట్టి, వంకాయ మసాలాను అన్నములో వేసి కొద్దిగా నెయ్యివేసి కలియపెట్టాలి.

★ వేడిగా వుండేవరకూ వుంచి పాత్రను దించి వేడిగా వడ్డించాలి.

★ అంతేగాక నీటికి బదులుగా కొబ్బరిపాలతో అన్నము వుడికించవచ్చు. వంకాయలు వేయించేటప్పుడు ఉల్లిపాయలు, వెల్లుల్లిపాయ ముక్కలు వేయవచ్చు.

బాద్‌షాహి పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	1కప్పు (200గ్రా.)
బెంగుళూరు మిరపకాయలు	-	7 (చిన్నవి)
తురిమిన కొబ్బరి	-	1/4 కప్పు
కమ్మని గడ్డపెరుగు	-	1/2 కప్పు
ఉల్లిపాయలు	-	2 (సన్నగా తరగాలి)
యాలకులు	-	2
దాల్చినచెక్క	-	అంగుళము పొడవుగల ముక్క
నెయ్యి	-	తగినంత
నూనె	-	తగినంత
గరంమసాలాపొడి	-	1/4 టీ స్పూను

పసుపుపొడి	-	1/4 టీ స్పూన్
కారప్పొడి	-	1/2 టీ స్పూను
సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర	-	1 1/2 టేబుల్‌స్పూను
ఉప్పు	-	తగినంత
బంగాళాదుంపలు	-	1/4కిలో
నూరినబాదంపప్పు ముద్ద	-	1 1/2 టీ స్పూన్
మిరియాలపొడి	-	1/4 టీ స్పూన్

తయారుచేయు విధానము

★ బెంగుళూరు మిరపకాయలను మధ్యలో అడ్డముగా దొన్నెలు వలె తరిగి లోపల గింజలను తీసివేయాలి. వేడినీళ్ళలో కొద్దిగా ఉప్పు వేసి దాంట్లో కొద్దిసేపుంచి వెంటనే చన్నీళ్ళలో వేయాలి. రెండు నిముషముల తర్వాత నీరు వంపాలి.

★ కుక్కర్‌లో బంగాళాదుంపలు వుడకపెట్టి, తోలుతీసి మెత్తగా పిసికి దాంట్లో గరంమసాలాపొడి, పసుపుపొడి, కారప్పొడి, ఉప్పు, కొత్తమీర, కొబ్బరి, మిరియాలపొడి వేసి బాగా కలియపెట్టి ముద్దలుగా చేయాలి.

★ బెంగుళూరు మిరపకాయ దొన్నెలలో ముద్దలనుంచి అరచేతిమీద వత్తాలి.

★ వెడల్పుగల బాణలిలో నూనెపోసి, ఈ మిరపకాయ దొన్నెలను దానిలో వుంచి రెండువైపులా కాలేవిధంగా వేయించి విడిగా వుంచాలి. బాసుమతి బియ్యమును శుభ్రముగా కడిగి పదినిముషములు నీటిలో నానబెట్టాలి.

★ బాణలిలో కొంచెము నూనెపోసి కాగాక యాలకులు, దాల్చినచెక్క, సన్నగా తరిగిన ఉల్లిపాయలు వేసి వేగేవరకూ వేయించాలి.

★ దాంట్లో బియ్యంపోసి కొంచెముసేపు కలియపెట్టాలి.

★ తరువాత 1 1/2 కప్పుల వేడినీరు పోసి ఉప్పు, నూరిన బాదంపప్పుముద్దవేసి బాగా కలియపెట్టాలి.

★ సెగను తగ్గించి మూతపెట్టి బియ్యము ఉడికించాలి.

★ అన్నము తయారయిన తర్వాత ఓవెల్‌లో పెట్టడానికి వీలుగా వెడల్పుగల పాత్రకి లోపలివైపు నెయ్యి పూసి, సగము అన్నము పరిచి సర్దవలెను. దానిపై చిలికిన పెరుగును (సగము) పోయాలి. దానిపై వేయించిన బెంగుళూరు మిరపకాయల దొన్నెలను పక్కపక్కగా పెట్టి సర్దాలి. దానిపై మిగిలిన అన్నము వేసి మిగిలిన సగము పెరుగు పొయ్యాలి.

★ పాత్రపై ఫాయిల్ పేపరుతో మూసి ఓవెల్ లో వుంచి పావుగంట బేక్ చేయాలి.

★ పలావు వేడిగా వడ్డించాలి. పైన వేయించిన ఉల్లిపాయలు అలంకరించాలి.

★ ఓవెల్‌లేనివారు ప్రెషర్ కుక్కర్‌లో వెయిట్ పెట్టకుండా పదినిముషాలుంచాలి.

ఘీ రైస్

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	1కప్పు (200గ్రా.)
పచ్చిమిరపకాయలు	-	6

జీడిపప్పు	-	తగినంతగా వేసుకోవచ్చు
ఉల్లిపాయలు	-	2
బంగాళాదుంపలు	-	2
బెంగుళూరు మిరపకాయ	-	1
పెద్దచిక్కుడుకాయలు	-	8
కాలీఫ్లవర్	-	సగముపువ్వు
కేరట్లు	-	2
పచ్చిబఠాణీగింజలు	-	1/4కప్పు
నెయ్యి	-	2టేబుల్ స్పూన్లు
ఉప్పు	-	తగినంత
చిరింజి ఆకు	-	1
లవంగాలు	-	3
యాలకులు	-	2
తరిగిన కొబ్బరి	-	2 టేబుల్ స్పూన్లు

కుర్మా చేసే పద్ధతి

★ కేరట్, బంగాళాదుంపలు, కాలీఫ్లవరు, చిక్కుడుకాయలు పెద్దముక్కలుగా తరగాలి.

★ తురిమిన కొబ్బరి, అల్లము, ఉల్లిపాయలు, కొత్తిమీర, వెల్లుల్లి, వాడ్చిన పచ్చిమిరపకాయలు అన్నీ కలిపి మెత్తగా నూరాలి.

★ ఉల్లిపాయలు కొంచెముసేపు నూనెలో వేసి వేగాక ఈ రుబ్బిన మసాలాముద్ద వేసి కమ్మటి వాసన వచ్చేవరకూ వుడికించి కొంచెం నీరు, తగినంతగా ఉప్పు వేసి చిక్కగా అయ్యేవరకూ ఉడికించాలి.

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యము శుభ్రముగా కడిగి పదినిముషములు నీటిలో నానపెట్టాలి.

★ బాణలిలో కొంచెము నెయ్యివేసి దానిలో బియ్యంవేసి తడిఆరేటంతవరకూ వేయించాలి.

★ కూరగాయలను 2 అంగుళముల పొడవుగల ముక్కలుగా తరగాలి.

★ కొబ్బరి తురుము కొంచెము నీరు చల్లి మెత్తగా నూరి, వడకట్టి కొబ్బరిపాలు తీయాలి. మరల నీరుపోసి రెండవసారి కూడా కొబ్బరిపాలు తీయవలెను. అంతా కలిపి 2 కప్పులు కొబ్బరిపాలు వచ్చేవరకకూ నీరు కలపాలి.

★ ప్రెషర్ కుక్కర్‌లో కొంచెము నూనెవేసి గరంమసాలా, పచ్చిమిరపకాయలు వేసి వేయించాలి.

★ దాంట్లో ఉల్లిపాయముక్కలు వేసి కలపాలి.

★ ఉల్లిపాయ ముక్కలు వేగిన తరువాత కూరగాయ ముక్కలు వేసి పెద్దసెగలో వేయించాలి.

★ అవి ఉడికిన తరువాత కొబ్బరిపాలు పోసి తెర్లడం మొదలుపెట్టగానే బియ్యము, తగినంత ఉప్పు వేసి కలియపెట్టాలి.

★ సెగతగ్గించి మూతపెట్టి బరువుపెట్టి పావుగంటసేపు ఉడికించాలి.

★ అన్నము ఉడికిన తరువాత దానిమీద తరిగిన కొత్తిమీర, వేయించిన జీడిపప్పు అలంకరించి కుర్మావేసి వడ్డించాలి.

తోటకూర అన్నము

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	1కప్పు (200గ్రా.)
తోటకూర	-	4 కట్టలు
పెద్దఉల్లిపాయలు	-	3
నెయ్యి	-	1 టీ స్పూన్
నూనె	-	2 టేబుల్ స్పూన్స్
నిమ్మకాయ	-	1
కర్వేపాకు	-	కొద్దిగా
జీడిపప్పు	-	1 టేబుల్ స్పూన్
ధనియాలు	-	1స్పూన్
మెంతులు	-	1/4 టీ స్పూన్
ఇంగువ	-	చిటికెడు
దాల్చినచెక్క	-	అంగుళము పొడవు గలది
లవంగాలు	-	2
ఎండుమిరపకాయలు	-	6
తురిమిన పచ్చికొబ్బరి	-	2 టేబుల్స్పూన్స్

పోపు పెట్టుకోవడానికి

ఆవాలు	-	1/4 టీ స్పూన్
మినపప్పు	-	1 టీ స్పూన్
పచ్చిశనగపప్పు	-	1 1/2 టీ స్పూన్

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి పదినిముషములు నానపెట్టాలి.

★ ఉల్లిపాయలు పీలయినంతవరకూ సన్నగా తరగాలి.

★ ఆకుకూర కాడలుతీసి సన్నగా ముక్కలుగా తరగాలి.

★ బాణలిలో కొద్దిగా నూనె వేసి కాగిన తర్వాత ధనియాలు, మెంతులు, ఇంగువ, లవంగాలు, దాల్చినచెక్క, మిరపకాయలువేసి వేయించాలి. చల్లారిన తర్వాత పొడిగా కొట్టవలెను.

★ ఆ తర్వాత తోటకూరను బాణలిలో వేసి పచ్చివాసన పోయేదాకా పెద్దసెగలో వేయించాలి.

★ దాంట్లో అన్నము, ఉప్పు, పొడికొట్టిన మసాలా వేయవలెను. కొంచెముసేపు బాగా కలియపెట్టి బాణలి దించవలెను.

★ దాంట్లో నిమ్మకాయరసం పిండి కలియపెట్టాలి.

★ వేయించిన జీడిపప్పు పైన అలంకరించి వేడిగా వడ్డించాలి.

★ ఇలాగే కాక ఉడికిన అన్నమునకు బదులు, కడిగిన బియ్యము కొంచెము వేయించి మరిగే నీటిలో పోసి పలావు మాదిరిగా వుడకపెట్టాలి. దాంట్లో తరిగిన టమాటో ముక్కలు, ఉడికించిన బఠాణీలు వేయవచ్చు.

హైద్రాబాద్ బిరియాని

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	-	1కప్పు(200గ్రా.)
కమ్మని చిక్కని పెరుగు	-	1కప్పు
బంగాళాదుంపలు, కేరట్,		
కాలీఫ్లవర్ ముక్కలుగా తరిగినవి	-	2 కప్పులు
అల్లం-వెల్లుల్లి ముద్ద	-	1 టీ స్పూన్
నూనె	-	తగినంత
ఉల్లిపాయలు	-	2 (నిలువుగా తరిగినవి)
వెల్లుల్లి(తోలుతీయాలి)	-	6పాయలు
ఉప్పు	-	తగినంత
నిమ్మకాయ	-	1
సన్నగా తరిగిన పుదీనా	-	2 టేబుల్‌స్పూన్లు
తరిగిన కొత్తిమీర	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
పచ్చిబఠాణి గింజలు	-	1/4 కప్పు

నూరుకొనవలసినవి

జీడిపప్పు	-	8
సాంబారు ఉల్లిపాయలు	-	8
అల్లము ముక్క	-	1/2 అంగుళము
దాల్చినచెక్క	-	1/4 అంగుళము
లవంగాలు	-	2
యాలకులు	-	2
పచ్చిమిరపకాయలు	-	8

వీటిని నూనెలో వేయించి కొత్తమీర ఒక కట్ట కలిపి నూరుకోవాలి.

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి 10 నిముషములు నానబెట్టాలి.

★ తర్వాత నీరువంచేసి బాణలిలో 1/2 టీస్పూన్ నూనె వేసి బియ్యంలో తడి ఇంకేవరకూ వేయించాలి.

★ ప్రెషర్ కుక్కర్‌లో కొంచెము నూనెవేసి కాగిన తర్వాత వెల్లుల్లి, ఉల్లిపాయముక్కలువేసి వేయించాలి.

★ దాంట్లో అల్లము-వెల్లుల్లి ముద్దను, తరిగిన కూరగాయముక్కలు వేసి సన్నటి సెగలో బాగా ఉడికించాలి.

★ ఉడికిన తర్వాత నూరిన ముద్ద వేసి పచ్చివాసన పోయేవరకూ వేయించాలి. దాంట్లో చిలికిన పెరుగు, ఒక కప్పు నీరు పోయాలి.

★ మరగటం మొదలుపెట్టిన తర్వాత బియ్యం, ఉప్పు వేసి మూతపెట్టి వెయిట్‌పెట్టి సన్న సెగలో పదినిముషములు ఉడకపెట్టాలి.

★ ఉడికిన తరువాత పొయ్యిమీదనుంచి దించి నిమ్మరసం, పొదీనా, కొత్తిమీర వేసి బాగా కలిపి వేడిగా వడ్డించడమే.

ఇగ్లూ బిరియాని

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	-	2కప్పులు(400గ్రా.)
కూరగాయముక్కలు	-	3కప్పులు (బంగాళాదుంప, కేరట్, చిక్కుడుకాయలు, బఠాణీ, కాలీఫ్లవర్)
వేయించిన జీడిపప్పు	-	15
ఉల్లిపాయలు	-	4(సన్నగా తరగాలి)
నూనె	-	తగినంత
ఉప్పు	-	తగినంత
లవంగాలు	-	4
యాలకులు	-	4
దాల్చినచెక్క	-	2అంగుళములు
చిరంజిఆకులు	-	2
సోపు	-	1/2 టేబుల్‌స్పూన్
అనాసపూవు	-	4 రేకలు
మరాటిమొగ్గ	-	4

నూరుకొనవలసినవి

పచ్చిమిరపకాయలు	-	6
కారప్పొడి	-	1టీ స్పూన్
అల్లము	-	1 అంగుళము ముక్క
వెల్లుల్లి	-	8 పాయలు

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి పదినిముషములు నీటిలో నానపెట్టాలి.
★ బియ్యంలో నీరు వంచేసి ఆ బియ్యము బాణలిలో పోసి 1 టీస్పూన్ నెయ్యివేసి తడిఆరేవరకూ రెండు నిముషములపాటు వేయించాలి.
★ బాణలిలో కొద్దిగా నూనెవేసి కాగాక గరంమసాలా సామానులువేసి వేయించాలి.
★ దాంట్లో 1/2టీస్పూన్ పంచదార, ఉల్లిపాయముక్కలు వేసి కలపాలి.
★ దాంట్లో నూరినమసాలా, తరిగిన కూరగాయముక్కలు వేసి మెత్తగా వుడికేంతవరకూ వేయించాలి.
★ దాంట్లో రెండు కప్పుల కాగిననీరు, బియ్యము, ఉప్పు వేసి ఒకనిముషము ఉడికించాలి. పాత్రను వేడిచేసి దాంట్లో ఈ మిశ్రమము పోసి కలపాలి.
★ కాగినంతవరకూ వేడిచేసి మూతపెట్టి ఇగ్లూ హాట్‌ప్యాక్‌లో ఆ పాత్ర వుంచి మూతపెట్టాలి.
★ ముప్పావుగంట మూత తెరవకుండా వుంచాలి. అప్పటికి అన్నము వుడికి 'బిరియాని తయారవుతుంది.
★ వేయించిన జీడిపప్పు పైన అలంకరించి వడ్డించాలి.
★ హాట్ పాక్‌లో స్టీల్‌పాత్ర సైజ్ తక్కువగా ఉంటే వేరేపాత్రలో వేడిపదార్థములు వుంచాలి లేక వేడినీరుపోసిన పాత్ర పెట్టవలెను.

కాశ్మీరీ రైస్

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	-	2 కప్పులు (400గ్రా.)
ఉడికిన పచ్చిబఠాణిగింజలు	-	1/2కప్పు
ఉడకబెట్టిన ముక్కలుగా తరిగిన కేరట్	-	1/2కప్పు
బెంగుళూరు మిరపకాయలు	-	2 (చిన్నముక్కలుగా తరగాలి)
ఉల్లిపాయలు	-	4 (సన్నగా నిలువుగా తరగాలి)
పండ్లముక్కలు	-	1కప్పు (అన్నిరకములు వేయవచ్చు)
పంచదార	-	3 టీ స్పూన్స్
ఉప్పు	-	తగినంత
పిస్తా, బాదం, జీడిపప్పులు, ఎండుద్రాక్ష	-	4 టేబుల్‌స్పూన్స్
గింజలులేని ద్రాక్ష	-	20
ఫ్రెష్‌క్రీం	-	4 టేబుల్ స్పూన్స్
కుంకుమపువ్వు	-	కొద్దిగా (రెండు స్పూన్లు వెచ్చటిపాలలో కరగబెట్టాలి)
యాలకులు, లవంగాలపొడి	-	1/2 టీ స్పూను
చిరంజి ఆకులు	-	2
తాజా వెన్న	-	2 టేబుల్ స్పూన్సు
పన్నీరు	-	6 టేబుల్ స్పూన్సు
జీలకర్ర	-	1/2 టీ స్పూన్
చెర్రీస్ ముక్కలు	-	2 టేబుల్ స్పూన్స్

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి పదినిముషములు నీటిలో నానపెట్టాలి.

★ బియ్యము ఉడుకుటకు కావలసిన నీటిలో బియ్యం, ఉప్పు వేసి బిరుసుగా వుండేటట్లుగా వండాలి.

★ అన్నము వుడికిన తర్వాత చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండునట్లు చూడాలి.

★ బాణలిలో నూనెవేసి కాగాక ఉల్లిపాయలు వేయించి వేరుగా వుంచాలి.

★ ఆ నూనెలో చిరంజి ఆకు, జీలకర్ర వేయాలి.

★ దాంట్లో బెంగుళూరు మిరపకాయ ముక్కలు వేసి మెత్తగా వేయించిన తర్వాత కేరట్, బఠాణీలు వేసి వేయించాలి.

★ దాంట్లో ఉప్పు, పంచదార, ఫ్రెష్‌క్రీమ్, అన్నము వేసి బాగా కలపాలి.

★ అన్నీ ఉడికాక స్టవ్ మీదనుండి దించేముందు వేయించిన పప్పులు, ఎండుద్రాక్ష ముక్కలు, చెర్రీస్, వెన్న, పన్నీరు పోసి బాగా కలపాలి.

★ పైన వేయించిన ఉల్లిపాయలు రింగులుగా అలంకరించి వేడిగా వడ్డించాలి.

★ పాలతో తయారయిన జున్నుముక్కలు నూనెలో వేయించి వాటిని కూడా కలుపుకోవచ్చు.

మసూరుపప్పు పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	–	4కప్పులు
నల్లమసూరుముడిపప్పు	–	2కప్పులు
చిన్నబంగాళాదుంపలు	–	1కిలో
టమేటోలు	–	1/2కిలో
పెద్దఉల్లిపాయలు	–	8
ఉప్పు	–	తగినంత
గరంమసాలాపొడి	–	1/2 టీ స్పూన్
కమ్మని చిక్కటి పెరుగు	–	3కప్పులు
కొత్తిమీర	–	1కట్ట పెద్దది
పచ్చిమిరపకాయలు	–	12
తరిగిన పాదీనా	–	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
నెయ్యి	–	50గ్రా.
కుంకుమపువ్వు	–	కొంచెము (1 టేబుల్‌స్పూన్ వెచ్చటిపాలలో వేసి కరిగించాలి)

నూరుకోవలసినవి

ఎండుమిరపకాయలు	–	12
వెల్లుల్లి	–	8 పాయలు
ధనియాలు	–	1 టీ స్పూన్
జీలకర్ర	–	1 టీ స్పూన్

తయారుచేయు విధానము

★ మసూరుపప్పులో తగినంత నీరుపోసి మెత్తగా ఉడకపెట్టాలి. ఎక్కువ నీరు వుంటే తీసివేయాలి.

★ ఉడికిన పప్పులో తగినంత ఉప్పు వేసి కలపాలి.

★ బాసుమతి బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి పావుగంట నానపెట్టాలి.

★ ఆ బియ్యంలో నీరుతీసివేసి మరల తగినంత నీరుపోసి బిరుసుగా ఉడికించాలి.

★ ఆ అన్నము చల్లారిన తర్వాత మెతుకులు వేరుగా వుండేటట్లుగా చేయాలి.

★ ఉల్లిపాయలు, పచ్చిమిరపకాయలు, సన్నగా నిలువుగాను, టమోటాలు సన్నముగా తరగాలి.

★ బంగాళాదుంపలు ఉడకపెట్టి పైతోలు తీయాలి.

★ బాణలిలో నూనెవేసి కాగాక పచ్చిమిరపకాయలు, ఉల్లిపాయలు వేసి వేయించాలి.

★ దాంట్లో రుబ్బిన మసాలా వేసి నూనె వదిలేంతవరకూ వేయించాలి.

★ టమోటాలు వేసి అది బాగా గుజ్జుగా అయ్యేవరకూ కలియపెట్టాలి.

★ నాన్‌స్టిక్‌పాన్‌గానీ బాగా బరువుగల అడుగుమందము గల పాత్ర తీసుకుని మిగిలిన నెయ్యి లోపలపక్క అన్నివైపులా పూయాలి.

★ బాణలిలో వున్న మసాలా అందులో వేసి దానిపై ఉడికిన పప్పు వేసి తర్వాత చిలికిన పెరుగు పోయాలి. దానిపై తోలు తీసిన బంగాళాదుంపలు వేసి, ఆ పై గరం మసాలా పొడి, సన్నగా తరిగిన పాదీనా, కొత్తమీర చల్లాలి. ఆ పైన పాలలో కరిగించిన కుంకుమపువ్వు పోయాలి. అవి

అన్ని పొరలుగా ఏర్పడుతాయి. వీటిని కలపరాదు.

★ బాసుమతి అన్నములో తగినంత ఉప్పు, నెయ్యివేసి కలిపి ఆ పై మసాలా పరచాలి. మెత్తగా చేతితో నొక్కాలి.

★ తక్కువ సెగలో పొయ్యిమీద ఉంచి మూతపెట్టి పావుగంట అలాగే వుంచి వుడికించాలి.

★ దాన్ని అలాగే పళ్ళెములో బోర్లించాలి.

★ అన్నము, బంగాళాదుంపలు, మసాలా గుజ్జు పొరలుగా వుంటుంది.

★ అదేవిధముగా కేక్‌లా కోసినట్లుగా గరిటెతో వేడిగా వడ్డించాలి.

మెంతికూర పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	–	2కప్పులు (400గ్రా.)
వెల్లుల్లి	–	15పాయలు
పెద్దఉల్లిపాయలు	–	6
చారుపొడి	–	1 1/2 టీస్పూన్
పచ్చిమిరపకాయలు	–	5 లేక 6
మెంతిఆకు	–	5 కట్టలు
ఉడకపెట్టిన బఠాణీలు	–	1కప్పు
నిమ్మకాయలు	–	2
ఉప్పు	–	తగినంత
దాల్చినచెక్క	–	2అంగుళములు
లవంగాలు	–	6
మరాటిమొగ్గ	–	6
నెయ్యిగానీ, నూనెగానీ	–	తగినంత

చారుపొడి

కందిపప్పు	–	1/2కప్పు
కరివేపాకు	–	1/2కప్పు
ఎండుమిరపకాయలు	–	1కప్పు
ధనియాలు	–	2 కప్పులు
మిరియాలు	–	1 టేబుల్‌స్పూన్
ఆవాలు	–	1 టేబుల్‌స్పూన్
మెంతులు	–	1 టేబుల్‌స్పూన్
జీలకర్ర	–	1/2 కప్పు

★ అన్నింటిని విడివిడిగా కొద్దిగా నూనెవేసి వేయించి చల్లారాక కలిపి పొడికొట్టాలి.

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి పదినిముషములు నానపెట్టాలి.

★ ఉల్లిపాయలు 1/2 అంగుళము ముక్కలుగా తరగాలి,

★ వెల్లుల్లి తొక్కవలిచి పెట్టుకోవాలి.

★ మెంతిఆకు కాడలు తుంచి (ఆకులు తరిగిన చేదు వస్తుంది) శుభ్రంగా కడగాలి.

★ ప్రెషర్‌పాన్‌లోగానీ, వెడల్పుగల బాణలిలో గానీ మసాలా పదార్థములు, వెల్లుల్లి వేసి వేయించాలి.
★ దాంట్లో ఉల్లిపాయలు వేసి రంగుమారేవరకూ వేయించాలి.
★ దాంట్లో మెంతిఆకు వేసి అది ఇంకువరకూ వేయించాలి.
★ దాంట్లో ఉడికిన బఠాణీలు, బియ్యము వెయ్యాలి.
★ కొంచెముసేపు కలియబెట్టి దాంట్లో 4 కప్పులు మరిగేనీరు పోసి, ఉప్పు, చారుపొడి వేసి మూతపెట్టి సెగతగ్గించి పదినిముషములపాటు ఉడకపెట్టాలి.
★ ఉడికిన తరువాత. పొయ్యిమీదనుంచి దించి, నిమ్మకాయరసం వేసి కలియపెట్టాలి.
★ వేడిగా పెరుగుపచ్చడితో వడ్డించడమే.

మసాలాబాత్ నెం 1

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	-	2కప్పులు (400గ్రా.)
ఉల్లిపాయలు	-	4 (సన్నగా, నిలువుగా తరగాలి)
బంగాళాదుంపలు	-	6
వంకాయలు	-	10
కారప్పొడి	-	1టీ స్పూన్
అల్లం-వెల్లుల్లిముద్ద	-	1/2టీ స్పూన్
పసుపుపొడి	-	1 1/2 టీ స్పూన్
కొత్తిమీర	-	1/2 కట్ట
ఉప్పు	-	తగినంత
నెయ్యి	-	2టేబుల్‌స్పూన్లు
జీడిపప్పుముక్కలు	-	2టేబుల్‌స్పూన్లు
కొబ్బరిపాలు	-	4కప్పులు

నూరుకోవలసినవి

దాల్చినచెక్క	-	1అంగుళము ముక్క
లవంగాలు	-	4
తురిమిన ఎండుకొబ్బరి	-	4 టేబుల్‌స్పూన్లు

1 స్పూన్ నేతిలో మసాలా పదార్థములు వేయించాలి.
రెండు ఉల్లిపాయలను నేరుగా పొయ్యిపై సెగలో పెట్టి పైపొర కాలేవరకూ తిప్పుతూ కాల్చి అన్నింటిని కలిపి మిక్సీలో నూరుకోవాలి.

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి నీటిలో పదినిముషములు నానపెట్టాలి.
★ నీటిని పూర్తిగా వంచేసి బాణలిలో ఒక స్పూన్ నెయ్యివేసి కాగాక దానిలో బియ్యంవేసి తడిపోయేవరకు వేయించాలి.
★ దాంట్లో కారప్పొడి, పసుపుపొడి, ఉప్పు, నూరిన మసాలా వేసి కలియబెట్టి వేరుగా వుంచాలి.
★ ప్రెషర్‌పాన్‌లోగానీ, కుక్కర్‌లోగానీ కొంచెంగా నెయ్యిపోసి దాంట్లో ఉల్లిపాయముక్కలు వేయించాలి.

★ దాంట్లో వెల్లుల్లి-అల్లము నూరినముద్ద, బంగాళాదుంపలు వేయాలి. సెగ తగ్గించి బంగాళాదుంపలు మెత్తగా అయ్యేదాకా వేయించాలి.

★ దాంట్లోనే వంకాయముక్కలు వేసి కొంచెముసేపు వేయించాలి.

★ సెగతగ్గించి, తయారైన బాసుమతి బియ్యము మిశ్రమము వేసి బాగా కలియపెట్టాలి. రెండునిముషములసేపు వేయించాలి.

★ ఉడికిన తర్వాత అంతా బాగా కలిపి పైన సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర, వేయించిన జీడిపప్పు అలంకరించి వడ్డించడమే.

మసాలాబాత్ నెం. 2

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	2కప్పులు (400గ్రా.)
బంగాళాదుంపలు	-	6
కేరట్	-	4
ఉల్లిపాయలు	-	4
పచ్చిబఠాణీగింజలు	-	1/2 కప్పు
చిక్కుడుకాయలు	-	1/2 కప్పు (ముక్కలుగా తరగాలి)
నూల్‌కోల్	-	2
వంకాయలు	-	4
కారప్పొడి	-	1టీ స్పూన్
పసుపుపొడి	-	1/2టీ స్పూన్
గరంమసాలాపొడి	-	1టీ స్పూన్
చిరింజి ఆకులు	-	2
ఉప్పు	-	తగినంత
నెయ్యి	-	తగినంత

నూరుకోవలసినవి

ఎండు కొబ్బరి	-	4 టేబుల్‌స్పూన్‌లు
ధనియాలు	-	2 టీ స్పూన్‌లు
జీలకర్ర	-	1 టీ స్పూన్
వెల్లుల్లి	-	8 పాయలు
అల్లం	-	తగినంత
పచ్చిమిరపకాయలు	-	8

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి పదినిమిషములు నానపెట్టాలి.

★ ఉల్లిపాయలు, వంకాయలు, కేరట్, చిక్కుడుకాయలు, నూల్‌కోల్ నిలువుగా ముక్కలుగా తరగాలి.

★ కేరట్, చిక్కుడుకాయలు, నూల్‌కోల్‌ముక్కలు, బఠాణీలను కలిపి కుక్కరులో నీళ్ళుపోసి ఉడకపెట్టాలి.

★ ప్రెషర్‌పాన్‌లో గాని, కుక్కర్‌లోగాని నూనెవేసి కాగినతర్వాత అందులో చిరింజి ఆకు, ఉల్లిపాయలు, వంకాయలు వేసి కొంచెముసేపు వేయించాలి.
★ దాంట్లో నూరిన మసాలాముద్ద వేసి మంచి సువాసన వచ్చేవరకూ వేయించాలి.
★ దాంట్లో బియ్యముపోసి మీడియమ్ సెగలో రెండు నిముషములు కలియపెట్టాలి.
★ దాంట్లో మిగిలినకూరలు, ఉప్పు, కారప్పొడి, పసుపుపొడి, గరంమసాలాపొడి వేసి నాలుగు కప్పులు మరిగించిన నీరుపోసి జాగ్రత్తగా కలియపెట్టి మూతపెట్టి పైన వెయిట్ పెట్టాలి.
★ సన్నని సెగలో పావుగంటలోపులో నే ఉడకపెట్టాలి.
★ ఉడికిన దాంట్లో పొదీనా, కొత్తిమీర ఆకులు పైన చల్లి వేడిగా వడ్డించాలి.
★ ఇష్టమయినవారు కొంచెముగా నిమ్మరసం పిండుకోవచ్చు.

మొగలాయ్ వెజిటబుల్ పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	-	2కప్పులు
కేరట్ (పొడవుగా తరిగినది)	-	1/2కప్పు
బీన్స్ (పొడవుగా తరిగినది)	-	1/2కప్పు
తాజా పండ్లముక్కలు	-	1/2 కప్పు (అనాస, ఆపిల్, మామిడి)
జీడిపప్పు	-	20
ఎండుద్రాక్ష	-	4 టీ స్పూన్స్
వెన్న	-	2 టేబుల్ స్పూన్స్
నెయ్యి	-	తగినంత
యాలకులు	-	4
లవంగాలు	-	4
దాల్చినచెక్క	-	2 అంగుళముల ముక్క
ఉప్పు	-	తగినంత

నూరుకోవలసినవి

తురిమిన పచ్చికొబ్బరి	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
జీడిపప్పు	-	8
గసగసాలు	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
వెల్లుల్లి	-	8 పాయలు
పచ్చిమిరపకాయలు	-	10
అల్లం	-	1 అంగుళము ముక్క
ధనియాలు	-	3 టీ స్పూన్స్

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యము శుభ్రముగా కడిగి పదినిముషములు నీటిలో నానపెట్టాలి.
★ బాసుమతి బియ్యము కొంచెం బిరుసుగా ఉడకపెట్టి అన్నమువండి, చల్లారిన తర్వాత మెతుకులు విడిగా వుండునట్లు చెయ్యాలి.
★ కేరట్, బీన్స్ ముక్కలు తరిగి వేరుగా ఉడకపెట్టాలి.

★ ప్రెషర్‌కుక్కర్‌లో కొంచెంగా నూనె వేసి కాగాక అందులో మసాలా పదార్థములను వేసి వేయించి, నూరిన మసాలా వేసి పచ్చివాసన పోయేదాకా కలియపెట్టాలి.
★ దాంట్లో ఉడికించిన కేరట్, బీన్స్ ముక్కలు వేసి తర్వాత అన్నము కలిపి కలియబెట్టాలి.
★ స్టవ్‌మీదనుంచి దించి అందులో తాజా పండ్లముక్కలు వేయాలి.
★ జీడిపప్పు, ఎండుద్రాక్ష, కొంచెం నెయ్యిలో వేసి వేయించి, అందులో వేసి కలపాలి.
★ పైన వెన్నవేసి వేడివేడిగా వడ్డించాలి.
★ తాజాపండ్లు వడ్డించేముందు కలపాలి.

మొగలాయ్ ఫ్రూట్ పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	-	2 కప్పులు (400గ్రా.)
నెయ్యి	-	4 టేబుల్‌స్పూనులు
ఎండుద్రాక్ష	-	2 టేబుల్‌స్పూన్‌లు
పాలు	-	2కప్పులు
ఉప్పు	-	తగినంత
దాల్చినచెక్క	-	2 అంగుళముల ముక్క
చిరింజి ఆకు	-	2
పండ్లముక్కలు	-	1కప్పు
పంచదార	-	3 టీ స్పూన్‌లు
యాలకులు	-	6

నూరుకోవలసినవి

బాదంపప్పు	-	12 (తొక్కలుతీసినవి)
జీడిపప్పు	-	20
గసగసాలు	-	4 టీ స్పూన్స్
అల్లం	-	1/2 అంగుళం ముక్క
వెల్లుల్లి	-	8 పాయలు

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి పదినిముషాలు నీటిలో నానపెట్టాలి.
★ ప్రెషర్‌కుక్కర్‌లో నెయ్యివేసి కాగాక దాల్చినచెక్క, లవంగాలు, యాలకులు, చిరింజి ఆకు వేసి వేయించాలి.
★ బియ్యము నీరులేకుండా వడకట్టి కుక్కర్‌లో వేసి కొంచెముసేపు ఉంచాలి.
★ దాంట్లో 2కప్పుల వేడిపాలు, 2కప్పులు మరగబెట్టిన నీరు, ఉప్పు, పంచదార నూరిన మసాలా వేసి బాగా కలియబెట్టాలి.
★ సెగ తగ్గించి మూతపెట్టి పదినిముషాలు ఉడికించాలి.
★ స్టవ్‌మీదనుండి కుక్కర్ దింపి దాంట్లో పండ్లముక్కలు, వేయించిన ఎండుద్రాక్ష వేసి, జాగ్రత్తగా కలియబెట్టాలి.
★ వేడిగా నవరత్నా కుర్మాతో ఈ పలావు వడ్డించండి.

★ మొగలాయ్ పలావ్ తీయగా ఉంటుంది. తీపి ఇష్టములేనివారు పంచదార తక్కువగా వేసుకోవాలి.

★ డబ్బాలో వుండే పండ్లముక్కలు వాడేవారు మాత్రము అందులో వుండే జీరావంటి పండ్లముక్కలు మాత్రమే వేసుకోవాలి.

నసిలామా-మలేసియా రైస్

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	-	2 కప్పులు
సాలడ్ ఆయిల్	-	4 టేబుల్ స్పూన్స్
కొబ్బరిపాలు	-	4కప్పులు
ఉప్పు	-	తగినంత
పెద్దఉల్లిపాయలు	-	2ముక్కలుగా తరగాలి
పండిన తాజా అనాసపండు	-	1/2 కప్పు (ముక్కలుగా తరగాలి)
తురిమిన కేరట్	-	4 టేబుల్స్పూన్స్
కీరదోసకాయ	-	4 టేబుల్స్పూన్స్ (తురిమినది)
తురిమిన మామిడికాయ	-	4 టేబుల్ స్పూన్స్

నూరుకోవలసినవి

పెద్దఉల్లిపాయలు	-	2
ఎండుమిరపకాయలు	-	12

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి పదినిముషములు నీటిలో నానపెట్టాలి.

★ ఉల్లిపాయలు, మిరపకాయలు మెత్తగా నూరి కొబ్బరిపాలలో కలపాలి.

★ కొబ్బరిపాల మిశ్రమము కుక్కర్లో పోసి నీరు లేకుండా వడకట్టిన బియ్యముపోసి పదినిముషములు ఉడకపెట్టాలి.

★ తురిమిన దోసకాయను పిండి అందులో నీరు తీసివేయాలి.

★ మామిడికాయను తోలుతీసి తురుముకోవాలి.

★ అన్నము ఉడికిన తరువాత వేడిగావున్నపుడు తురిమిన కూరగాయలు, అనాసపండుముక్కలు, తగినంత ఉప్పువేసి, సాలడ్ఆయిల్ వేసి కలిపి వడ్డించాలి.

ఇంకోపద్ధతి

★ ఉల్లిపాయ, ఎండుమిరపకాయలు నూరేటప్పుడు అల్లము, వెల్లుల్లిపాయలు వేసి నూరుకోవచ్చు.

పొదీనా పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	-	2కప్పులు (400గ్రా.)
బంగాళాదుంపలు	-	4 (చిన్నముక్కలుగా తరగాలి)
పచ్చిబఠాణీగింజలు	-	1/2కప్పు(100గ్రా.)
పొదీనా ఆకు	-	1 పెద్దకట్ట

తురిమిన కొబ్బరి	-	6 టేబుల్‌స్పూన్స్
పచ్చిమిరపకాయలు	-	12
అల్లం	-	1 అంగుళం ముక్క
పసుపుపొడి	-	1/2 టీస్పూన్
నిమ్మకాయ	-	1
ఉప్పు	-	తగినంత
లవంగాలు	-	5 లేక 6
యాలకులు	-	4 లేక 5
చిరింజి ఆకు	-	2
నెయ్యి	-	కొంచెం
ఉల్లిపాయలు	-	2 (నిలువుగా సన్నగా తరగాలి)

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి పదినిముషములు నీటిలో నానపెట్టాలి.

★ బియ్యములో 4కప్పుల నీరుపోసి కుక్కర్‌లో పెట్టి వెయిట్ పెట్టి పావుగంటసేపు వుంచాలి.

★ ఉడికిన తర్వాత అన్నము చల్లారపెట్టి కొద్దిగా నెయ్యివేసి, మెతుకులు విడివిడిగా వుండునట్లు కదపాలి.

★ బంగాళాదుంపలు ఉడకపెట్టి తరువాత తోలుతీసి చదరంగా వుండేలాగున ముక్కలుగా కోయాలి.

★ పచ్చిబఠాణీలను వేరుగా ఉడికించాలి.

★ మొట్టమొదట పొదీనా ఆకులను కొంచెం నెయ్యివేసి వేయించి, తురిమిన పచ్చికొబ్బరి, తరిగిన పచ్చిమిరపకాయలు, అల్లము, పసుపుపొడి ఒకటిగా చేర్చి మెత్తగా నూరాలి.

★ నెయ్యి కొద్దిగా ప్రెషర్‌పాన్‌లో వేడిచేసి మొదటగా గరంమసాలా సామానులు, ఉల్లిపాయ ముక్కలు వేసి వేయించాలి.

★ దాంట్లో నూరినమసాలా, బంగాళాదుంపముక్కలు, ఉడికించిన బఠాణీగింజలు వేయాలి. మీడియం సెగలో కలియబెడుతూ పచ్చివాసనపోయేవరకూ వేయించాలి.

★ దాంట్లో అన్నము, ఉప్పు వేసి పెద్దసెగలో అన్నం వేడిగా వుండేవరకూ వుంచి కలపాలి.

★ స్టవ్‌మీదనుంచి దించి, నిమ్మరసం కలిపి, ఉల్లిపాయ పెరుగుపచ్చడితో వేడివేడిగా వడ్డించటమే.

★ ప్రెషర్‌పాన్ లేనివారు బరువుగల వెడల్పయిన ఇత్తడి పాత్రను వాడుకోవచ్చు.

★ స్టీల్‌పాత్రలు వాడరాదు. వాడిన అన్నము అడుగంటిపోయే అవకాశముంది.

ఆరంజిపలావు

కావలసిన వస్తువులు.

బాసుమతి బియ్యం	-	2కప్పులు (400గ్రా.)
కమలా ఆరంజిపండ్లు	-	6
గింజలు లేని ద్రాక్ష	-	1/2 కప్పు
జీడిపప్పు	-	3 టేబుల్‌స్పూన్స్
తురిమిన పచ్చికొబ్బరి	-	1/2కప్పు

యాలకులు	-	4
దాల్చినచెక్క	-	2 అంగుళముల ముక్క
చిరింజి ఆకులు	-	2
ఆరంజి ఫుడ్ కలర్	-	కొద్దిగా
ఉల్లిపాయలు	-	4
పచ్చిమిరపకాయలు	-	8
వెల్లుల్లి	-	10 పాయలు
నెయ్యి	-	6 టేబుల్ స్పూన్స్
అల్లము	-	1/2 అంగుళము ముక్క
కొత్తిమీర	-	1 చిన్నకట్ట

తయారు చేయు విధానం

★ బాసుమతి బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి పదినిమిషములు నీటిలో నానపెట్టాలి.

★ పచ్చిమిరపకాయలు, ఉల్లిపాయలు సన్నగా, పొడవుగా తరగాలి.

★ తురిమిన పచ్చి కొబ్బరి పాలుగా తయారు చేయాలి.

★ ఆరంజి పండు వొలిచి తొనలు వేరుగా తీసి వుంచాలి. మిగతా పండ్లనించి రసము తీసి గింజలు వడకట్టాలి.

★ అల్లము, వెల్లుల్లి మెత్తగా నూరాలి.

★ ప్రెషర్‌పాన్‌లో నెయ్యి వేసి వేడిచేసి గరం మసాలా పదార్థములు, పచ్చిమిరపకాయలు, ఉల్లిపాయలు రంగు మారేవరకూ వేయించాలి.

★ దాంట్లో అల్లము, వెల్లుల్లి ముద్ద, కడిగిన బియ్యం పోపి రెండు నిమిషములు వేయించాలి.

★ కమలా, ఆరంజి రసము, కొబ్బరిపాలు కలిపి, చాలకుంటే కొంచెం నీరు కలిపి (2 కప్పులు) విడిగా కాగపెట్టి పోయాలి.

★ తగినంత ఉప్పు, ఆరంజి కలర్ దాంట్లో వేసి నెమ్మదిగా కలియపెట్టి సెగ తగ్గించి పదినిమిషములు ప్రెషర్ కుక్ చేయవలెను.

★ స్టవ్ మీదనుంచి దించి తరువాత వేయించిన జీడిపప్పు, ఆరంజితొనలు, ద్రాక్షపండ్లు, సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర పైన అలంకరించాలి.

★ వెజిటబుల్ పెరుగుపచ్చడితో వేడిగా వడ్డించాలి.

ఉల్లిపాయ, టమోటాసాస్ పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	-	2కప్పులు (400గ్రా.)
పచ్చిబఠాణీ గింజలు	-	1కప్పు (200గ్రా.)
తెల్లఉల్లిపాయలు	-	8పెద్దవి (ఎర్ర ఉల్లిపాయల్లానే తెల్లఉల్లి పాయలుంటాయి. ఇవి ఘాటు తక్కువ)
సోపు	-	1/2 టీ స్పూన్
లవంగాలు	-	6
దాల్చినచెక్క	-	2 అంగుళము ముక్క

టమోటాసాస్	-	3 టేబుల్‌స్పూన్స్
తురిమిన చీస్	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
ఉప్పు	-	తగినంత
పచ్చిమిరపకాయలు	-	4
కారప్పొడి	-	1 టీ స్పూన్
జీడిపప్పు	-	12
నెయ్యి	-	సుమారుగా 6 టీ స్పూన్లు

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి పదినిమిషములు నానపెట్టాలి.

★ నాలుగు ఉల్లిపాయలను సన్నగా నిలువుగా తరగాలి.

★ మిగిలిన 4 ఉల్లిపాయలను అంగుళము ముక్కలుగా చేయాలి. వాటిని గిన్నెలో వేడినీళ్ళు పోసి, ఉప్పు కలిపి అందులో పదినిముషములుంచాలి. తర్వాత నీటినుండి ఉల్లిపాయలను తీసి వేరుగా ఉంచాలి.

★ పచ్చిమిరపకాయలు సన్నగా తరగాలి.

★ బఠాణీగింజలు వేరుగా ఉడకపెట్టాలి.

★ ప్రెషర్‌పాన్‌లోగానీ, బరువుగల ఇత్తడిపాత్రలోగానీ, కొంచెము నెయ్యివేసి కాగాక అందులో మసాలాపదార్థములు, నిలువుగా తరిగిన ఉల్లిపాయముక్కలు వేసి రంగుమారేదాకా వేయించాలి.

★ దాంట్లో పచ్చిమిరపకాయలు, బియ్యము వేసి కొంచెముసేపు వేయించాలి.

★ దాంట్లో ఉప్పు, నాలుగుకప్పుల మరిగిన నీరుపోసి మూతపెట్టి సన్ననిసెగలో పదినిముషములు ఉడకపెట్టాలి.

★ ఉడికిన దాంట్లో మూతతీసి అందులో కారప్పొడి, టమోటాసాస్, ఉల్లిపాయముక్కలు (ఉప్పు నీటిలో వేసినవి) ఉడికించిన బఠాణీగింజలు వేసి నెమ్మదిగా కలియపెట్టాలి.
సన్నటి సెగలో ఇంకొంచెముసేపు సుమారు రెండునిముషములసేపు ఉంచి ఉడకపెట్టాలి.

★ స్టవ్‌మీదనుంచి దించి పైన ఉల్లిపాయరింగులు, తురిమిన చీస్, వేయించిన జీడిపప్పులు అలంకరించి వేడివేడిగా వడ్డించాలి.

డబుల్‌బీన్స్ పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	-	2 కప్పులు (400గ్రా.)
కొబ్బరిపాలు	-	4 కప్పులు
తాజా పచ్చిబఠాణీ గింజలు	-	1/2 కప్పు
తాజా డబుల్‌బీన్స్ గింజలు	-	1/2 కప్పు
పెద్దఉల్లిపాయలు	-	4
ఉప్పు	-	తగినంత
గరంమసాలాపొడి	-	1/2 టీ స్పూన్
నెయ్యి	-	6 టీ స్పూన్స్

యాలకులు	-	4
చిరింజి ఆకులు	-	2
దాల్చిన చెక్క	-	2 అంగుళములు ముక్క
లవంగాలు	-	4
కస్తూరిమెంతి	-	4టీస్పూన్(ఎండిన మెంతిఆకులు)

నూరుకోవలసినవి

పచ్చిమిరపకాయలు	-	14
వెల్లుల్లి	-	8 పాయలు
అల్లం	-	1 అంగుళము ముక్క
ఉల్లిపాయలు	-	2

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి పదినిముషములు నానపెట్టాలి.

★ బియ్యంలో నీటిని వడకట్టి, బాణలిలో ఒక టీస్పూన్ నెయ్యి వేసి, కాగాక దాంట్లో బియ్యంపోసి తడి ఇంకేవరకూ రెండునిముషములపాటు వేయించాలి.

★ ఉల్లిపాయలు నిలువుగా, సన్నగా తరగాలి.

★ ప్రెషర్‌పాన్‌లో నెయ్యివేసి కాగిన తర్వాత గరంమసాలా పదార్థములు, ఉల్లిపాయలు వేసి రంగుమారేదాకా వేయించాలి.

★ మీడియమ్ సెగలో కలుపుతూ ప్రక్కల్లో నూనె వదిలేవరకూ వేయించాలి.

★ దాంట్లో కొబ్బరిపాలు, బియ్యం వెయ్యాలి.

★ బాగా కలియపెట్టి, సెగతగ్గించి మూతపెట్టి పదినిముషములు ప్రెషర్‌కుక్ చేయాలి.

★ ఉడకిన తర్వాత గరంమసాలాపొడి, రెండుటీస్పూన్‌ల నెయ్యివేసి కలియబెట్టాలి.

★ టమేటో పెరుగుపచ్చడితో వేడివేడిగా వడ్డించాలి.

పంజాబీ కోఫ్తా పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	-	2 కప్పులు
మినప్పప్పు (గుండ్లు)	-	1 1/2 కప్పు
పచ్చిసెనగపిండి	-	8 టేబుల్‌స్పూన్స్
బంగాళాదుంపలు	-	4
చిరింజి ఆకులు	-	2
పొదీనా ఆకులు	-	1 చిన్నకట్ట
వెల్లుల్లి	-	6 పాయలు
అల్లము	-	1 అంగుళము ముక్క
పచ్చిమిరపకాయలు	-	6
కమ్మని చిక్కని పెరుగు	-	4 టేబుల్‌స్పూన్స్
గరంమసాలా పొడి	-	1/2 టీ స్పూన్

వెన్న	-	3 టేబుల్‌స్పూన్స్
నెయ్యి	-	తగినంత
కారప్పొడి	-	1 టీ స్పూన్
ఉప్పు	-	తగినంత

తయారుచేయు విధానము

★ మినపప్పు శుభ్రంగా కడిగి సుమారు 6 గంటలసేపు నానపెట్టాలి.

★ నానపెట్టిన మినప్పప్పు పాత్రలో ఎక్కువ నీరుపోసి మెత్తగా అయ్యేవరకూ ఉడకపెట్టాలి.

★ పప్పులో గల నీటిని వడగట్టి, పప్పులో పొదీనా, వెల్లుల్లి, అల్లము, పచ్చిమిరపకాయలు, ఉప్పు, గరంమసాలా వేసి బరకగా రుబ్బాలి.

★ రుబ్బినపిండిలో శనగపిండి కలిపి గుండ్రముగా ముద్దలుగా చేయాలి.

★ స్టవ్‌పై బాణలిపెట్టి నూనెపోసి కాగిన తర్వాత ఈ ముద్దలను శుభ్రంగా వేయించాలి.

★ బాసుమతి బియ్యంను శుభ్రంగా కడిగి పదినిముషములు నానపెట్టండి.

★ బరువుగల పాత్రలో నెయ్యి, నూనెలను కలిపి కాగాక అందులో చిరంజి ఆకు, కారప్పొడి, బియ్యము వేసి కొంచెముసేపు సన్నని సెగలో వేయించాలి.

★ దాంట్లో నాలుగు కప్పులు మరగకాచిన నీరు పోసి ఉడకనివ్వాలి.

★ అందులో ఉప్పు, కోఫ్తాలు (మినపపిండి ముద్దలు) వేసి కలియబెట్టాలి.

★ పైన అందముగా కొత్తిమీర, బంగాళాదుంప ముక్కలు (వేయించినవి) అలంకరించాలి.

★ వేడివేడిగా వడ్డించడమే.

బంగాళాదుంప - బెంగుళూరు మిరపకాయ పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	-	2 కప్పులు
బంగాళాదుంపలు	-	6
బెంగుళూరు మిరపకాయలు	-	6
ఉల్లిపాయలు	-	4
టమోటారసం	-	2 కప్పులు
ఉప్పు	-	తగినంత
గరంమసాలాపొడి	-	1/2 టీ స్పూన్
నెయ్యి	-	తగినంత

నూరుకోవలసినవి

తురిమిన పచ్చికొబ్బరి	-	5 టీ స్పూన్స్
ఎండుమిరపకాయలు	-	12
ఉల్లిపాయలు	-	2
చట్నీ శనగపప్పు	-	2 టేబుల్ స్పూన్స్
వెల్లుల్లి	-	8 పాయలు
ధనియాలు	-	2 టీ స్పూన్స్
టమోటా	-	3

తయారుచేయు విధానము

- ★ బాసుమతి బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి పదినిముషములు నీటిలో నానపెట్టాలి.
- ★ కొత్తిమీర మెత్తగా నూరి, కమ్మటి పెరుగుతో కలిపి ఉంచాలి.
- ★ బాసుమతి బియ్యము, రెండు కప్పుల నీరు, 1 1/2 కప్పు టమోటా రసంపోసి కుక్కర్‌లో ఉడకపెట్టాలి.
- ★ అన్నము ఉడికిన తర్వాత చల్లార్చి మెతుకులు విడిగా వుండునట్లు ఉండాలి. అందులో రెండు స్పూన్ల నెయ్యి వేసి కలపాలి.
- ★ ఒక ఫోర్కుతో బంగాళాదుంపలను అక్కడక్కడ గుచ్చి బాణలిలో నెయ్యి వేసి అందులో వేగనిచ్చి వేరుగా ఉంచాలి.
- ★ వెడల్పుగల బాణలిలో నూనె కాగాక ఉల్లిపాయలు వేసి వేగునట్లు చేయాలి.
- ★ దాంట్లో నూరినమసాలా వేసి మంచి వాసన వచ్చేవరకూ వేయించాలి.
- ★ దాంట్లో బంగాళాదుంపలు, పెరుగు, అన్నము, ఉప్పు వేసి సన్నని సెగపై రెండు నిముషములు కలియపెట్టాలి.
- ★ దాంట్లో గరంమసాలా పొడి చల్లి కలిపి స్టవ్‌మీద దించి వేయాలి.
- ★ మిక్స్‌డ్ వెజిటబుల్ పెరుగు పచ్చడితో వేడిగా వడ్డించాలి.

చిన్న బంగాళాదుంపల పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	2 కప్పులు
చిన్నవి బంగాళాదుంపలు	-	400గ్రా.
కమ్మని చిక్కటి పెరుగు	-	1/2 కప్పు
టమోటా జ్యూస్	-	1 1/2 కప్పు
తాజా కొత్తిమీర	-	1 కట్ట (మెత్తగా నూరుకోవాలి)
నూనె	-	కొద్దిగా
పెద్ద ఉల్లిపాయలు	-	2

నూరుకోవలసినవి

ధనియాలు	-	1 టీస్పూన్
ఎండుమిరపకాయలు	-	8
తురిమిన ఎండుకొబ్బరి	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్ (కొంచెం నూనెలో, బాణలిలో వేయించి, 4 పచ్చిమిరప కాయలు, అల్లంముక్క వేయాలి)

తయారుచేయు విధానము

- ★ బియ్యము శుభ్రముగా కడిగి పదినిమిషములు నీటిలో నానపెట్టాలి.
- ★ కొత్తిమీరని మెత్తగా నూరి, కమ్మటిపెరుగులో కలిపి వుంచాలి.
- ★ బాసుమతి బియ్యము, ఒక కప్పు నీరు, 1 1/2 కప్పు టమోటా రసం పోసి కుక్కర్‌లో ఉడకపెట్టాలి.

★ అన్నము ఉడికిన తర్వాత చల్లార్చి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లు చేయాలి. అందులో నెయ్యివేసి కలపాలి.

★ బంగాళాదుంపలు ఉడకపెట్టి పైతోలు వలిచివేయాలి.

★ ఒక ఫోర్క్‌తో బంగాళాదుంపలను అక్కడక్కడ గుచ్చి, బాణలిలో నూనె వేసి అందులో వేయించి వుంచాలి.

★ వెడల్పుగల బాణలిలో నూనెపోసి కాగాక ఉల్లిపాయలు వేసి వేగినట్లు వేయించాలి.

★ దాంట్లో నూరినమసాలా వేసి, పెరుగు, అన్నము, ఉప్పు వేసి సన్నటి సెగపై రెండునిమిషములు కలియపెట్టాలి.

★ దాంట్లో గరంమసాలా పొడి చల్లి, కలిపి స్టవ్ మీద నుండి దించాలి.

★ మిక్స్‌డ్ వెజిటబుల్ పెరుగుపచ్చడితో వేడిగా వడ్డించాలి.

గమనిక :- బంగాళదుంపలు చిన్న సైజులో గుండ్రంగా ఉండాలి.

పన్నీరు పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	2కప్పులు (400 గ్రా.)
బంగాళాదుంపలు	-	2
కాలీఫ్లవర్	-	2(చిన్నవి)
ఉల్లిపాయలు	-	4
పచ్చిబఠాణీ గింజలు	-	1కప్పు
పన్నీరు (లేక) కాటేజ్ చీస్	-	2 లీటర్ల పాలతో చేసినది
ఉప్పు	-	తగినంత
దాల్చినచెక్క	-	2 అంగుళములు
లవంగాలు	-	4
చిరింజి ఆకులు	-	2
నల్లయాలకులు	-	4
జీలకర్ర	-	1 టీ స్పూన్
నెయ్యి	-	సరిపడా
నిమ్మకాయలు	-	2
కారప్పొడి	-	1 టీ స్పూన్

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యమును శుభ్రంగా కడిగి పది నిమిషములు నీటిలో నానపెట్టాలి.

★ నీటిని వంచేసి బియ్యమును, బాణలిలో 1 టీస్పూన్ నెయ్యివేసి తడి ఇంకేవరకూ వేయించాలి.

★ ఉల్లిపాయలు సన్నగా నిలువుగా తరగాలి.

★ బంగాళాదుంపలను పైతోలు తీసి 1/2 అంగుళము చదరపు ముక్కలుగా తరగాలి.

★ కాలీఫ్లవర్‌ను చిన్న చిన్న గుత్తులుగా తరగాలి.

★ 1 లీటరు పాల నుండి పన్నీరు తయారు చేసి అంగుళము ముక్కలుగా చేయాలి.

★ ప్రెషర్ పాన్‌లోగానీ, ఇత్తడి పాత్రలోగానీ నెయ్యివేసి కాగాక పన్నీరుముక్కలు వేసి రంగుమారేవంకూ వేయించాలి. వేడినీటిలో వేసి కొంచెము మెత్తబడిన తర్వాత తీయాలి.
★ మిగిలిన నెయ్యిలో బంగాళాదుంప ముక్కలు వేసి వేగాక వేరుగా వుంచాలి.
★ దాంట్లోనే ఉల్లిపాయ ముక్కలను వేయించి విడిగా పెట్టాలి.
★ మిగిలిన నెయ్యిలో దాల్చినచెక్క, లవంగాలు, చిరింజిఆకు, యాలకులు వేసి వేయించాలి. దాంట్లో జీలకర్ర, బఠాణీ, కాలీఫ్లవర్‌ముక్కలు వేసి వేయించాలి.
★ దాంట్లో 4 కప్పుల నీరు పోసి ఉప్పు, కారంపొడి వేసి కలపాలి.
★ దాంట్లోనే బియ్యము, వేయించిన బంగాళాదుంపలు, పన్నీరుముక్కలు వేసి కలిపి పాత్రపై పలచటి శుభ్రమయిన గుడ్డతో మూసి దానిపై బరువుగల పాత్ర పెట్టాలి.
★ సన్నటి సెగలో ఇరవై నిమిషాల సేపు వుంచాలి.
★ మూత వేసి నీరు లేకుండా వుంటే స్టవ్ మీద నుండి దించాలి. (నీరు వుంటే మరో 2 నిమిషాలు నీరు ఇంకేవరకూ వుడికించాలి).
★ దాంట్లో నిమ్మకాయ రసం పిండి కలపాలి.
★ పైన వేయించిన ఉల్లిపాయలు రింగులలో, పన్నీరు ముక్కలతో అలంకరించాలి.

పన్నీరు చేసే పద్ధతి

★ ఒక గిన్నెలో పాలు వేడి చేసి కాగిన తర్వాత ఒక కప్పు పెరుగుగానీ (లేక) రెండు నిమ్మకాయలు రసం గలవిగానీ (లేక) వెనిగర్‌గానీ వేయాలి.
★ వెంటనే పాలు విరగగలవు. ఒక పలచటి గుడ్డలో విరిగిన పాలు పోసి, నీరు వడకట్టి, మూట కట్టి కొంచెము సేపు వ్రేలాడదీయాలి. మొత్తము నీరు పోయిన తర్వాత గుడ్డను పిండి దానిని ఒక పళ్ళెములో వేసి ఒక అంగుళము మందముగా పరచాలి.
★ పైన ఒక పళ్ళెము మూతపెట్టి దానిపై ఏదైనా బరువు వుంచాలి. గంటసేపు ఆగిన తర్వాత పన్నీరు తయారవుతుంది. దాన్ని ముక్కలుగా కోయాలి.

బఠానీ పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	2 కప్పులు (400 గ్రా.)
పచ్చి బఠానీ గింజలు	-	2 కప్పులు (400 గ్రా.)
తోలు వలిచిన సాంబారు ఉల్లిపాయలు	-	20
కొబ్బరిపాలు	-	2 కప్పులు
నూనె	-	తగినంత
నెయ్యి	-	తగినంత
లవంగాలు, యాలకులు, దాల్చినచెక్క, చిరింజి ఆకులు	-	2
ఉప్పు	-	తగినంత

నూరుకోవలసినవి

తోలువలిచిన సాంబారు ఉల్లిపాయలు	-	20
వెల్లుల్లి	-	12 పాయలు

పచ్చిమిరపకాయలు	-	16
అల్లము	-	అంగుళము ముక్క
తురిమిన పచ్చికొబ్బరి	-	5 టీస్పూన్స్

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి పది నిమిషములు నీటిలో నాన పెట్టాలి.

★ నీరు వంచేసి బాణలిలో ఒక స్పూన్ నెయ్యి వేసి కాగాక అందులో బియ్యము వేసి తడి పోయే వరకూ వేయించాలి.

★ బఠాణి గింజలు నీటిలో వుడికించి వేరుగా వుంచాలి.

★ ప్రెషర్ కుక్కర్‌లో నూనె పోసి కాగాక మొదట మసాలా పదార్థములను వేయించి, తరువాత ఉల్లిపాయలు వేసి వేయించాలి.

★ ఉల్లిపాయలు వేగిన తర్వాత ఉడికించిన బఠాణీ గింజలు వేసి మీడియం సెగలో నూరిన మసాలా ముద్ద వేసి, కమ్మటి వాసన వచ్చేవరకూ వేయించాలి.

★ దాంట్లో ఉప్పు వేసి, కొబ్బరిపాలు రెండు కప్పులు, నీరు రెండు కప్పులు పోయాలి.

★ కాగిన తర్వాత మరగటం మొదలు పెట్టాక బియ్యము పోయవలెను.

★ గరిటతో జాగ్రత్తగా కలియపెట్టి, మూతపెట్టి, వెయిట్ పెట్టి పది నిమిషములు తడి పోయేవరకూ ఉడకబెట్టాలి.

★ ఉడికిన తర్వాత వేడి వేడిగా వడ్డించాలి.

బఠాణీ చీజ్ పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	2 కప్పులు
పచ్చి బఠాణి గింజలు	-	1 కప్పు
ఉల్లిపాయలు	-	5 లేక 6
పచ్చిమిరపకాయలు	-	10
తురిమిన చీజ్	-	అర కప్పు
ఉప్పు	-	తగినంత
నూనె	-	తగినంత
దాల్చిన చెక్క	-	2 అంగుళముల ముక్క
చిరింజి ఆకులు	-	2
లవంగాలు	-	5 లేక 6

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి నీటిలో పది నిమిషములు నానపెట్టాలి.

★ నీరు వంచేసి, బాణలిలో 1 స్పూన్ నెయ్యి వేసి, కాగాక అందులో బియ్యము వేసి తడి ఇంకేవరకూ వేయించాలి.

★ ఉల్లిపాయలు సన్నగా నిలువుగా తరగాలి. పచ్చిమిరపకాయలు సన్నగా తరగాలి.

★ బఠాణీ గింజలు వేరుగా ఉడకపెట్టాలి.

★ బరువుగల ఇత్తడి పాత్రలో నూనె పోసి కాగాక మసాలా సామానులు, సన్నగా తరిగిన పచ్చి మిరపకాయలను వేసి వేయించాలి.

★ దాంట్లో ఉల్లిపాయలు వేసి వేయించాలి.
★ దాంట్లోనే ఉప్పు వేసి 4 కప్పుల నీరు పోసి మరగకాగిన తర్వాత వెంటనే బియ్యము వేసి జాగ్రత్తగా కలపాలి.
★ సెగ తగ్గించి, గట్టిగా మూత పెట్టి అన్నము తడి ఇంకే వరకూ ఉడకపెట్టాలి.
★ అన్నము ఉడికిన తరువాత బఠాణీ గింజలు వేసి కలపాలి.
★ స్టవ్ మీద నుంచి దించి ఒక టీ స్పూన్ మిరియాల పొడి, తురిమిన చీజ్ చల్లి వేడివేడిగా వడ్డించాలి.

రెడ్ పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	-	2 కప్పులు
ఉల్లిపాయలు	-	4
చిన్న బంగాళాదుంపలు	-	1 కప్పు
పచ్చి బఠాణీ గింజలు	-	అర కప్పు
సన్నగా తరిగిన క్యాబేజి	-	అర కప్పు
కమ్మని చిక్కటి పెరుగు	-	1 కప్పు
టమోటో రసం	-	2 కప్పులు
నీరు	-	తగినంత
ఉప్పు	-	తగినంత
గరం మసాలా పొడి	-	1 టీ స్పూన్
నెయ్యి	-	తగినంత

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి పది నిమిషములు నానపెట్టాలి.
★ నీటిని వంపేసి బాణలిలో ఒక స్పూన్ నెయ్యి వేసి, కాగిన తరువాత అందులో బియ్యము వేసి తడి పోయేవరకూ రెండు నిమిషములు వేయించాలి.
★ టమోటోలను కాగిన నీటిలో వేసి కొంతసేపు వుంచి తీసి వెంటనే చన్నీటిలో వేయాలి.
★ (దీనినే బ్లాంచ్ అంటారు) పది నిమిషముల తర్వాత పై తోలు తీసి మిక్సీలో రసము తీసి వడకట్టాలి.
★ పెరుగును నీరు కలపకుండా చిలికి వేరుగా వుంచాలి.
★ ఉల్లిపాయలు సన్నగా నిలువుగా కోయాలి.
★ ప్రెషర్ పాన్‌లో నూనె వేసి కాగాక ఉల్లిపాయముక్కలు, క్యాబేజి వేసి వేయించాలి.
★ దాంట్లో బంగాళా దుంపలు నూరిన మసాలా వేసి కమ్మటి వాసన వచ్చేవరకూ వేయించాలి. దాంట్లో ఉప్పు, టమోటో రసం, గరం మసాలా పొడి, నీరు, చిలికిన పెరుగు పోసి అది మరిగిన తర్వాత వెంటనే బియ్యము పోసి కలియపెట్టి మూతపెట్టి వెయిట్ పెట్టుము.
★ సన్నని సెగలో పావుగంటసేపు నీరు ఇంకేవరకూ ఉడకపెట్టాలి.
★ అన్నము ఉడికిన తరువాత స్టవ్ మీద నుండి దింపాలి.
★ కొంచెము కాగిన నెయ్యిలో గరం మసాలా కలిపి, దాంట్లో అన్నము కలపాలి.

★ వేడివేడిగా వడ్డించండి.

★ పెద్ద మంటగా వున్నప్పుడు ఇనుప చువ్వకి ఉల్లిపాయ గుచ్చి పై పొర కాలేవరకూ అన్నివైపులా తిప్పాలి.

టమోటా చీస్ బాత్

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	-	2 కప్పులు
పెద్ద ఉల్లిపాయలు	-	4
వెల్లుల్లి	-	15 పాయలు
పండిన ఎర్రటి టమోటోలు	-	12
గరం మసాలా పొడి	-	2 టీ స్పూన్స్
తురిమిన చీస్	-	4 టీ స్పూన్స్
కారపు పొడి	-	2 టీ స్పూన్స్
ఉప్పు	-	తగినంత
నెయ్యి	-	2 టేబుల్ స్పూన్స్
నూనె	-	4 టేబుల్ స్పూన్స్
పంచదార	-	2 టీ స్పూన్స్

తయారుచేయు విధానం

★ బాసుమతి బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి పదినిమిషములు నీటిలో నానపెట్టాలి.

★ నీరు వంపేసి బాణలిలో 1 స్పూన్ నెయ్యి వేసి కాగిన తర్వాత అందులో బియ్యం పోసి తడి పోయేవరకూ వేయించాలి.

★ టమోటోలను మరగ కాచిన నీటిలో వేసి ఒక నిమిషము తర్వాత తీసి చల్లటి నీటిలో వేసి పది నిమిషముల తర్వాత పైతోలు తీసి మిక్సీలో వేసి జ్యూస్ చేసి వడకట్టి వుంచాలి. నీరు కలిపి 4 కప్పులు అయ్యేలా చూడాలి.

★ ఉల్లిపాయలు సన్నగా నిలువుగా కోయాలి.

★ ప్రెషర్ పాన్‌లోగానీ బరువు గల ఇత్తడి పాత్రలోగానీ కొంచెము నూనె వేసి కాగాక వెల్లుల్లి వేసి వేయించి, తరువాత మసాలా పొడి, ఉప్పు, కొద్దిగా పంచదార, కారప్పొడి వేసిన తరువాత టమోటా రసం పోయాలి.

★ కాగిన తర్వాత బియ్యం పోసి సెగ తగ్గించి మూత పెట్టి ప్రెషర్ పాన్‌లో అయిన పది నిమిషములు, ఇత్తడి పాత్ర అయిన ఇరవై నిమిషములు ఉడకపెట్టాలి.

★ ఉడికిన తర్వాత తురిమిన చీస్, సన్నగా తరిగిన పొదీనా, కొత్తిమీర, వేయించిన జీడిపప్పు, ఉల్లిపాయ రింగులు పైన అలంకరించి, ఉల్లిపాయల పెరుగు పచ్చడితో వడ్డించాలి.

మరో పద్ధతి

★ చిన్న చదరపు ముక్కలుగా తరిగిన బెంగుళూరు మిరపకాయలు, ఉల్లిపాయలు వేయించాలి. ఉడక పెట్టిన బఠాణీలను వేసి బాసుమతి అన్నములో కలిపి, దాన్ని అల్యూమినియం ఫాయిల్‌తో మూసి ఓవెన్ లేక బేక్ చేయండి.

★ దాంట్లో కొబ్బరిపాలు, టమేటో గుజ్జు, నీరు పోయాలి.
★ అవి బాగా కాగి మరగటం ప్రారంభించాక వెంటనే ఉప్పు, సగము కొత్తిమీర, జీడిపప్పు ముద్ద, బియ్యం వేసి కలియపెట్టాలి.
★ మూతపెట్టి, సన్నని సెగలో 10 లేక 12 నిమిషములు ఉడకనివ్వాలి.
★ ఉడికిన తరువాత మిగిలిన కొత్తిమీర, పుదీనా, జీడిపప్పు ముద్ద, నిమ్మరసం, నెయ్యి వేసి కలపాలి.
★ వేయించిన జీడిపప్పు పైన అలంకరించి వేడివేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

శేష్ వాన్ ఫ్రైడ్ రైస్

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	-	2 కప్పులు
క్యాబేజి (సన్నగా పొడిగా తరగండి)	-	1/2 కప్పు
బెంగుళూరు మిరపకాయలు	-	1/2 కప్పు (చిన్న చిన్న ముక్కలుగా తరగాలి)
ఉల్లికాడలు	-	2 కట్టలు
ఉడికించిన పచ్చి బఠాణీ గింజలు	-	1/2 కప్పు
క్యారెట్	-	1/2 కప్పు (చిన్న చిన్నముక్కలుగా తరగాలి)
సోయాసాస్	-	2 టేబుల్ స్పూన్స్
వర్‌సెస్టషైరు సాసు	-	2 టేబుల్ స్పూన్స్
ఉప్పు	-	తగినంత
తెల్ల మిరియాల పొడి	-	1/2 టీ స్పూన్
అజినోమోటో	-	1 టీ స్పూన్
నూనె	-	తగినంత

నూరుకోవలసినవి

ఎండుమిరపకాయలు	-	10
వెల్లుల్లిపాయలు	-	8
అల్లం 1/2 అంగుళము ముక్క	-	1

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి పది నిమిషములు నీటిలో నానపెట్టాలి.
★ ఆ బియ్యముతో బిరుసుగా అన్నము చేసి చల్లార్చి మెతుకులు విడివిడిగా వుండేటట్లు కలపాలి.
★ ఉల్లికాడలు అర అంగుళము ముక్కలుగా తరగాలి.
★ వెడల్పు గల బాణలిలో నూనె వేసి కాగాక నూరిన మసాలా వేసి వేయించాలి.
★ దాంట్లో తరిగిన ఉల్లిపాయలు, కేరట్, బెంగుళూరు మిరపకాయలు, క్యాబేజి వరుసగా వేస్తూ కలియబెడుతూ వేయించాలి.
★ దాంట్లో అజినోమోట్ వేసి పెద్ద సెగలో కలియపెడుతూ వేయించాలి.
★ కూరగాయలు మెత్తగా ఉడికిన తరువాత ఉప్పు, ఉల్లికాడలు, తెల్లమిరియాల పొడి వేసి కలపాలి.
★ దాంట్లో సోయాసాస్, టమేటో - వెల్లుల్లి సాసు, వర్‌సెస్టరుషైర్ సాసు వేసి అన్నము వేడిగా అయ్యేవరకూ కలపాలి.
★ ఉల్లిపాయల పెరుగు పచ్చడితో వేడివేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

వెజిటబుల్ బిరియాని

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	2 కప్పులు
ముక్కలుగా తరిగిన కూరగాయలు	-	5 కప్పులు (పచ్చి బఠాణీ గింజలు, క్యారెట్, బంగాళాదుంపలు, కాలీ ఫ్లవర్, క్యాబేజి, బీన్స్)
ఉల్లిపాయలు	-	4
వెల్లుల్లిపాయలు	-	12
యాలకులు	-	4
లవంగాలు	-	6
దాల్చిన చెక్క	-	2 అంగుళాల ముక్క
చిరింజి ఆకులు	-	2
మరాటి మొగ్గ	-	6
నూనె	-	తగినంత
ఉప్పు	-	తగినంత

నూరుకోవలసినవి

తురిమిన పచ్చి కొబ్బరి	-	1/2 కప్పు
కొత్తిమీర	-	2 పెద్ద కట్టలు
వెల్లుల్లి	-	12 పాయలు
పచ్చిమిరపకాయలు	-	20

వెల్లుల్లి, పచ్చిమిరపకాయలు కొద్దిగా నూనె పోసి కాగాక వేసి వేయించాలి.

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి పదినిమిషములు నీటిలో నానపెట్టాలి.
★ కూరగాయముక్కలు కొంచెము నీరు పోసి సగము ఉడికే విధంగా ఉడికించాలి.
★ ప్రెషర్ కుక్కర్‌లో నూనె వేసి కాగాక మొదట మసాలా పదార్థములు, తర్వాత వెల్లుల్లి, ఆపైన ఉల్లిపాయలు వేసి వేయించాలి.
★ ఉల్లిపాయలు వేగిన వెంటనే బియ్యము పోసి తడి పోయేవరకు వేయించాలి.
★ దాంట్లో నూరిన మసాలా ముద్ద, సగము ఉడికిన కూరగాయ ముక్కలు, కమ్మటి వాసన వచ్చేదాకా వేయించాలి.
★ మరిగిన నీరు 2 కప్పులు అందులో పోసి బాగా కలిపి మూత పెట్టి సన్నని సెగలో 12 నిమిషములుంచాలి.
★ స్టవ్ పైనుంచి దించి వేయించిన జీడిపప్పు పైన అలంకరించి వేడివేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

మరో పద్ధతి

★ పెద్ద ఉల్లిపాయలకు బదులు చిన్న ఉల్లిపాయలు వాడాలి.
★ నూరేటప్పుడు కొత్తిమీర తగ్గించి, అల్లం చేర్చుకోవాలి.
★ బియ్యం నీటికి బదులు కొబ్బరిపాలలో ఉడికించాలి.
★ సన్నగా తరిగిన టమేటోముక్కలు వేయాలి.
★ అభిరుచిగలవారు కూరగాయలతోపాటు ఉడికించి పుట్టగొడుగులు, సోయాపెళ్ళు వేసుకొవచ్చు.

★ బాణలిలో నెయ్యి వేసి కాగాక చిరింజి ఆకు, బెంగుళూరు మిరపకాయలు తర్వాత, నూరిన మసాలా ముద్ద వేసి ప్రక్కల్లో నూనె వదిలే దాకా వేయించాలి.
★ దాంట్లోనే నానపెట్టిన బియ్యము పోసి కొంచెముసేపు వేయించాలి.
★ మిగిలిన కూరగాయ ముక్కల్ని విడిగా ఉడకపెట్టుకోవాలి.
★ ప్రెషర్ కుక్కర్‌లో ఉడికించిన కూరగాయ ముక్కలు, పెరుగు, టమాటో గుజ్జు, ఉప్పు, పంచదార, బియ్యము పోసి తగుమాత్రం నీరు పోసి మూతపెట్టి సన్నటి సెగలో 12 నిమిషములు ఉడికించాలి.
★ ఉడికిన తర్వాత బంగాళాదుంపలు, పన్నీరు ముక్కలు, వేయించిన జీడిపప్పు, ఎండు ద్రాక్ష, అనాసపండు ముక్కలు, చెర్రీస్ పండ్ల ముక్కలు వేసి కలపాలి.
★ వేడి వేడిగా సర్వ్ చేయండి.

మొలకల ఫ్రైడ్ రైస్

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	-	2 కప్పులు
ఉల్లికాడలు	-	2 కట్టలు
బెంగుళూరు మిరపకాయలు	-	4
క్యాబేజి	-	1/4 కేజి
తెల్ల మిరియాల పొడి	-	1 టీ స్పూన్
పంచదార	-	2 టేబుల్ స్పూన్స్
అజినోమోటో	-	1 టీ స్పూన్
ఉప్పు	-	తగినంత
ముడి పెసర మొలకలు	-	1 కప్పు
నూనె	-	తగినంత

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి పది నిమిషములు నానపెట్టాలి.
★ ఉల్లిపాయలు, బెంగుళూరు మిరపకాయలు, క్యాబేజి, ఉల్లికాడలను అంగుళము ముక్కలుగా కోయాలి.
★ ముడి పెసర మొలకలు ముందు దినము నందే తయారు చేసుకోవాలి.
★ అంటే ముడి పెసలను పదిగంటలసేపు నీటిలో నానపెట్టాలి. తర్వాత నీటి నుండి వడకట్టి తీసి పలుచని గుడ్డలో పోసి తడి గుడ్డ కొద్దిగా వదులుగా మూట కట్టాలి. ఆ మూట వ్రేలాడదీయాలి. అప్పుడప్పుడు కొంచెం నీరు మూట మీద చల్లాలి. సుమారు 18 గంటల తర్వాత మొలకలు తయారవుతాయి.
★ బాసుమతి బియ్యము తగిన నీరు పోసి ఉడకపెట్టి అన్నము తయారు చేయాలి. ఒక వెడల్పు గలిగిన పళ్ళెములో చల్లార పెట్టి మెతుకులు విడివిడిగా వుండేటట్లు కదిపి వుంచాలి.
★ బాణలిలో నూనె పోసి కాగిన తర్వాత అల్లం, పచ్చిమిర్చిల ముద్ద వేసి, ఉల్లిపాయలు, బెంగుళూరు మిరపకాయలు, క్యాబేజి, పెసర మొలకలు, వీటిని వరసగా ఒక్కొక్కటి ఒక్కో నిమిషము తర్వాత వేస్తూ కలియపెడుతూ వేయించాలి.

★ దాంట్లోనే అజినోమోట్ కలపాలి. కలిపిన తర్వాత ఉల్లికాడలు, చల్లారిన అన్నము, ఉప్పు, తెల్ల మిరియాల పొడి, సోయాసాసు, పంచదార వేయాలి.

★ పెద్ద సెగలో అన్నము వేడి అయ్యేవరకూ వుంచి దించాలి.

వెజిటబుల్ మసాలా పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	2 కప్పులు
తరిగిన కూరగాయలు	-	2 కప్పులు
బంగాళాదుంప, కేరట్, బీన్సు,		
కాలీఫ్లవర్, పచ్చి బఠాణీ గింజలు	-	1/2 కప్పు
ఉల్లిపాయలు	-	4 (సన్నగా నిలువుగా తరగాలి)
నెయ్యి, నూనె	-	తగినంత
కొబ్బరి పాలు	-	2 కప్పులు
టమేటో గుజ్జు	-	1 కప్పు
నీరు	-	1 కప్పు
ఉప్పు	-	తగినంత
అల్లం, వెల్లుల్లి నూరిన ముద్ద	-	1 టీ స్పూన్

నూరుకోవలసినవి -1

కొత్తిమీర	-	1 పెద్ద కట్ట
జీడిపప్పులు	-	20

నూరుకోవలసినవి - 2

పచ్చిమిరపకాయలు	-	12
గసగసాలు	-	1 టీ స్పూన్
అల్లం	-	1 అంగుళము ముక్క
వెల్లుల్లి	-	6 పాయలు
సోపు	-	1/2 టీ స్పూన్
తురిమిన పచ్చి కొబ్బరి	-	4 టేబుల్ స్పూన్స్
యాలకులు	-	4

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి పదినిమిషములు నానపెట్టాలి.

★ నీటిని వంపేసి బాణలో ఒక చెంచా నెయ్యి వేసి కాగాక అందులో బియ్యము వేసి తడి పోయేవరకూ వేయించాలి.

★ ప్రెషర్‌కుక్కర్‌లో నూనె, నెయ్యి వేసి కాగాక మసాలా పదార్థములు తర్వాత ఉల్లిపాయలు వేసి వేయించాలి.

★ దాంట్లో కూరగాయముక్కలు (తోలుతీసి చిన్నముక్కలుగా తరగినవి) వేసి కలపాలి. అవి మెత్తబడేవరకూ వుంచి అవసరమయిన మేరకు కొద్దిగా నీరు పోయవచ్చు.

★ అందులో నూరినవి (2) ను వేసి కమ్మటి వాసన వచ్చేవరకూ వేయించాలి.

తురిమిన క్యారెట్	-	1కప్పు
ఉల్లిపాయలు	-	4 (సన్నగా నిలువుగా తరగాలి)
ఉడికించిన కాలీఫ్లవర్	-	2
టమేటో సాసు	-	2 టేబుల్ స్పూన్స్
టమేటో	-	2 (చిన్నముక్కలుగా తరగాలి)
కొబ్బరిపాలు	-	2 కప్పులు
నీరు	-	2 కప్పులు
టమోటో రసం	-	అరకప్పు

పచ్చరంగు మసాలా

కొత్తిమీర	-	1 కట్ట
పొదీనా	-	1 కట్ట
పచ్చికొబ్బరి	-	4 టేబుల్ స్పూన్స్
అల్లం	-	చిన్నముక్కలు - 2
పచ్చిమిరపకాయలు	-	6
జీలకర్ర	-	1/2 టీ స్పూన్
ఉప్పు	-	తగినంత

★ అన్నింటిని మెత్తగా నూరి అర నిమ్మకాయరసం పిండుకోవాలి.

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి పది నిమిషములు నానపెట్టాలి.

★ కడిగిన బియ్యము 2 కప్పులు గిన్నెలో పోసి దాంట్లో 2 కప్పుల కొబ్బరి పాలు, 2 కప్పుల నీరు పోయాలి.

★ మరో గిన్నెలో 1 కప్పు కడిగిన బియ్యము, 1 కప్పు టమేటో రసం, 1 కప్పు నీరు పోయాలి.

★ విడివిడిగా కుక్కర్‌లో వుంచి పావు గంట సేపు ఉడికించాలి.

★ ఉడికిన తర్వాత స్టవ్ మీద నుంచి దించి వాటిని విడివిడిగా పళ్ళెములలో పోసి చల్లారపెట్టి మెతుకులు కలవకుండా కలిపి వుంచాలి.

★ తెల్లగా వుండే అన్నములో సగభాగంలో వేయించిన ఉల్లిపాయలు, కాలీఫ్లవర్, ఉప్పు వేసి నేతిలో వేయించిన జీలకర్ర, మిరియాల పొడి వేసి బాగా కలిపి వుంచాలి.

★ మిగతా సగం అన్నములో తగినంత ఉప్పు, నెయ్యి, పచ్చరంగులో నూరినది, ఉడుకపెట్టిన బఠాణీలు, చిక్కుడుముక్కలు వేసి బాగా కలిపి వుంచాలి.

★ ఎర్రగా వుంటే అన్నములో తురిమిన క్యారెట్, వాడ్చిన టమోటాలు, సాసు, ఉప్పు, కారప్పొడి వేసి బాగా కలపాలి.

★ మీడియంసైజ్ పాత్రలో లోపల అన్నిప్రక్కలా నూనె రాయాలి.

★ మొదట తెల్లటి అన్నము వేసి సమంగా పరచాలి. దానిపై చిలికిన పెరుగు చల్లాలి.

★ తర్వాత దానిపై ఎర్రటి అన్నము పొరవలె పరచాలి. దానిపై పచ్చటి అన్నము పొరవలె పరచాలి. ఒక్కోరంగు అన్నము పరిచినప్పుడు దానిని చేతిలో గట్టిగా అదమాలి.

★ గిన్నెను కుక్కర్‌లో పెట్టి మూతపెట్టి పదినిమిషములు ఉడికించాలి.

★ ఉడికిన తర్వాత పళ్ళెములో గిన్నెను బోర్లించిన అన్నము మూడురంగుపొరలుగా వస్తుంది.

★ అన్నముపైన వేయించిన ఉల్లిపాయలు, జీడిపప్పులతో అలంకరించి, వేడివేడిగా వడ్డించటమే.

నవరత్న పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	2 కప్పులు
బంగళాదుంపలు	-	4 (చదరంగా ముక్కలు చేయాలి)
కాటేజ్ చీజ్	-	1/2 కప్పు
బెంగుళూరు మిరపకాయలు	-	4
క్యారెట్	-	4
చిక్కుడు కాయలు	-	200 గ్రా.
పచ్చి బఠాణీ గింజలు	-	1/2 కప్పు
జీడిపప్పు	-	16
ఎండుద్రాక్ష	-	2 టేబుల్ స్పూన్స్
నెయ్యి	-	8 టేబుల్ స్పూన్స్
చిరింజి ఆకులు	-	2
పంచదార, ఉప్పు	-	తగినంత
కమ్మని చిక్కని పెరుగు	-	2 కప్పులు
టమోటాలు	-	6 పెద్దవి
అనాసపండు ముక్కలు	-	1/2 కప్పు (డబ్బాల్లో దొరుకుతుంది)
చెర్రీస్	-	4 టేబుల్ స్పూన్స్

నూరుకోవలసినవి

పచ్చిమిరపకాయలు	-	8
ఎండు మిరపకాయలు	-	10
అల్లము	-	అంగుళమునిడివి గల ముక్క
వెల్లుల్లి	-	12 పాయలు
ధనియాలు	-	2 టీ స్పూన్స్
యాలకులు	-	4
నల్ల జీలకర్ర	-	2 టేబుల్ స్పూన్స్

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి పది నిమిషములు నీటిలో నానపెట్టవలెను.

★ బంగాళాదుంప ముక్కలు, పన్నీరు ముక్కలు ఎక్కువగా నూనె పోసి వేయించాలి.

★ కేరట్ చిన్నవిగా చదరంగా ముక్కలుగా కోయాలి.

★ బెంగుళూరు మిరపకాయ 4 అర అంగుళము చదరంగా ముక్కలు కోయాలి.

★ టమేటోలను మరగ కాచిన నీటిలో నిమిషము సేపు వుంచి తర్వాత చల్లని నీటిలో వేసి రెండు నిమిషములుంచి తర్వాత పైతోలు తీయాలి. తర్వాత మిక్సీలో వేసి నీరు కలపకుండా గుజ్జుగా తయారు చేసుకోవాలి.

★ చిక్కుడు కాయలను 1/2 అంగుళము ముక్కలుగా తరగాలి.

టమోటా పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	-	2 కప్పులు
టమాటో గుజ్జు	-	2 కప్పులు
పచ్చిమిరపకాయలు	-	8
కారప్పొడి	-	1 టీస్పూన్
తోలువొలిచిన చిన్న ఉల్లిపాయలు	-	20
వెల్లుల్లి	-	12
బఠాణీగింజలు	-	అర కప్పు
నిమ్మకాయ	-	1
ఉప్పు	-	తగినంత
అల్లము, వెల్లుల్లి ముద్ద	-	1 టీస్పూన్
కొత్తిమీర	-	1 టేబుల్ స్పూన్
జీడిపప్పు నూరిన ముద్ద	-	2 టేబుల్ స్పూన్స్
దాల్చిన చెక్క	-	2 అంగుళములు
లవంగాలు	-	6
యాలకులు	-	4
చిరింజి ఆకులు	-	2
పంచదార	-	1/2 టీ స్పూన్

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యమును శుభ్రంగా కడిగి పది నిమిషములు నీటిలో నానపెట్టాలి.

★ నీరు వంచేసి, బాణలిలో 1 స్పూన్ నెయ్యివేసి, కాగాక అందులో బియ్యము పోసి నీరు ఇంకేవరకూ వేయించాలి.

★ పచ్చిమిరపకాయలను సన్నగా నిలువుగా తరగాలి.

★ టమోటోలను మిక్సీలో వేసి చిక్కటి గుజ్జుగా చేయాలి. గింజలు, తోలు లేకుండా వడకట్టాలి.

★ ప్రెషర్ పాన్‌లో నూనె పోసి కాగాక మసాలా సామానులు, అల్లము, వెల్లుల్లి ముద్ద, పచ్చిమిరప కాయలు, ఉడకపెట్టిన బఠాణీలు, టమోటో గుజ్జువేసి, సరిపడా నీరు పోయాలి.

★ బాగా కాగిన తర్వాత ఉప్పు, కారప్పొడి, జీడిపప్పు నూరినముద్ద, పంచదార, బియ్యము వేసి బాగా కలపాలి.

★ సెగ తగ్గించి మూతపెట్టి పదినిమిషములు ఉడకపెట్టాలి.

★ అందులో నిమ్మరసం పిండుకోవచ్చు.

★ దించిన తర్వాత సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర చల్లి వేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

మరొక పద్ధతి

★ బియ్యము, టమోటో గుజ్జు ఉడికించినప్పుడు నీరుకి బదులు కొబ్బరిపాలు వాడుకోవచ్చు.

టమోటో ఫ్రైడ్ రైస్ (TAMOTA FRIED RICE)

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	2 కప్పులు
టమోటాలు	-	4
కొబ్బరిపాలు	-	2 కప్పులు
నీరు	-	2 కప్పులు
జీడిపప్పు	-	25
తురిమిన క్యారెట్	-	అరకప్పు
పచ్చిబఠాణీగింజలు	-	అరకప్పు
నూనె	-	తగినంత
దాల్చినచెక్క	-	1 అంగుళము
యాలకులు	-	6
లవంగాలు	-	4
ఉప్పు	-	తగినంత

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రముగా కడిగి పదినిమిషములు నీటిలో నానపెట్టాలి.

★ ప్రెషర్‌కుక్కర్‌లో బియ్యము, 2 కప్పుల కొబ్బరిపాలు, 2 కప్పుల నీరుపోసి, 2 కప్పులు నీరు పోసి మూతపెట్టి, వెయిట్ పెట్టి పావుగంటసేపు ఉడకపెట్టాలి.

★ ఉడికిన తర్వాత వెడల్పుగల పళ్ళెములో అన్నము పోసి చల్లార పెట్టాలి.

★ ఉల్లిపాయలు, టమోటాలను చిన్నముక్కలుగా తరగాలి.

★ క్యారెట్, బఠాణీలు విడిగా పెట్టాలి.

★ వెడల్పుగల బాణలిలో నూనె పోసి కాగాక ముందుగా మసాలాపదార్ధములు వేయించాలి.

★ ఉల్లిపాయ ముక్కలు వేసి వేయించాలి.

★ దాంట్లో టమోటా ముక్కలు వేసి, తోలు వేరు చేసి గుజ్జు అయ్యేవరకూ కలియ పెట్టాలి.

★ దాంట్లో నూరిన మసాలా, ఉడకపెట్టిన క్యారెట్, బఠాణి గింజలు వేసి మీడియం సెగలో రెండు నిముషములు కలపాలి.

★ దాంట్లో చల్లారపెట్టిన అన్నము, తగినంత ఉప్పు వేసి పెద్ద సెగలో అన్నము వేడిగా అయ్యేవరకూ వుంచాలి.

★ స్టవ్ మీద నుంచి దించి, సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర చల్లి, వేడి వేడిగా వడ్డించాలి.

మూడు రంగుల పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	3కప్పులు
ఉప్పు	-	తగినంత
నెయ్యి	-	తగినంత
చిక్కుడుకాయలు	-	1/2 కప్పు (చిన్న ముక్కలుగా తరగాలి)
ఉడికించిన పచ్చిబఠాణి గింజలు	-	అరకప్పు

జీలకర్ర	-	3 టీ స్పూన్స్
మిరియాలు	-	1/2 టీ స్పూన్
ఉప్పు	-	తగినంత

సూచన

కారం లేకుండా కమ్మగా కావాలనుకునేవారు 20 జీడిపప్పులు వేరుగా వేయించి మిరియాలు, జీలకర్ర కలిపి పొడి కొట్టాలి.

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి అరగంటసేపు నీటిలో నానపెట్టి బిరుసుగా అన్నము వండాలి.

★ అన్నము వెడల్పు గల పళ్ళెములో ఒక టీ స్పూన్ నెయ్యి కలిపి చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడివిడిగా కదపాలి.

★ మిరియాలు, జీలకర్ర కలిపి కొంచెము బరకగా కొట్టాలి.

★ వెల్లుల్లి పైతోలు వొలిచి సన్నని ముక్కలుగా తరగాలి.

★ వెడల్పు గల బాణలిలో నెయ్యి వేసి కాగాక వెల్లుల్లి ముక్కలు వేసి వేయించాలి.

★ వరుగు మిరపకాయలు నల్లగా వేగే వరకూ వేయించి అందులో కలపాలి.

★ దాంట్లో జీలకర్ర, మిరియాల పొడి వేసి కొంచెము సేపు వేయించాలి.

★ దాంట్లో అన్నము, ఉప్పు వేసి కొంచెము సేపు కలియపెట్టాలి.

వరుగు మిరపకాయలు చేసే పద్ధతి

★ పొడవు గల మిరపకాయలు తీసుకొని కడిగి, పొడి గుడ్డతో తుడిచి ఆరపెట్టి, ఒక పదును గల కత్తితో ప్రతి మిరపకాయను నిలువుగా ఒకవైపు మాత్రమే గాటు పెట్టాలి. పుల్లని పెరుగు బాగా చిలికి మజ్జిగ చేసి తగినంత ఉప్పు కలిపి, నిమ్మరసం కూడా కలపాలి. అందులో గాటు పెట్టిన మిరపకాయలను ఒక రోజు నానపెట్టి (మజ్జిగ మునిగే వరకూ మిరపకాయలు వేయవచ్చు) తరువాత మిరపకాయలు తీసి, ప్లాస్టిక్ పేపర్పై వేసి ఎండలో పెట్టాలి. మిరపకాయలు ఎండిన తర్వాత మరల సాయంత్రము మజ్జిగలో వేసి వూరపెట్టి మరుసటి ఉదయము ఎండలో ప్లాస్టిక్ పేపరుపై పెట్టాలి. ఈ ప్రకారము మూడుసార్లు చేసి ఈ ఎండిన మిరపకాయలు తడి లేకుండా చూసి గాలి ప్రవేశించని డబ్బాలో ఉంచాలి.

పెరుగు అన్నము

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యము	-	2 కప్పులు
పాలు	-	అరలీటరు
కమ్మని చిక్కని పెరుగు	-	1 కప్పు
ఉప్పు	-	తగినంత
వెన్న	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
పచ్చిమిరపకాయలు	-	15
మీగడ	-	2 టేబుల్ స్పూన్స్
సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర	-	2 టేబుల్ స్పూన్స్

పోపుకి కావలసినవి

ఆవాలు	-	1 టీ స్పూన్
మినపప్పు	-	2 టీ స్పూన్స్
పచ్చిసెనగపప్పు	-	2 టీ స్పూన్స్

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రముగా కడిగి మెత్తగా అన్నము వండాలి.
★ అన్నము వార్చిన తర్వాత చల్లారపెట్టాలి.
★ చిక్కటిపాలు అన్నములో పోసి అన్నములో కలపాలి.
★ బాణలిలో నూనెపోసి కాగినతర్వాత పోపు సామానులు వేసి వేగేదాకా వేయించాలి.
★ దాంట్లో సన్నగా తరిగిన పచ్చిమిరపకాయలు వేసి కొంచెముసేపు వేయించి, అన్నములో కలపాలి.
★ దాంట్లో వెన్న, ఉప్పు, మీగడ వేసి కలపాలి.
★ వడ్డించటానికి ఒక గంటముందు పెరుగుపోసి కలపాలి.
★ సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర పైన చల్లాలి. వడ్డించటానికి పెరుగు అన్నము రెడీ.
★ అన్నములో సన్నగా తురిమిన కేరట్, కీరదోసకాయ, అల్లము, పచ్చిమామిడికాయ, తియ్యటి ద్రాక్షపండ్లు కూడా ఇష్టము కలవారు కలుపుకోవచ్చు.

కాలీఫ్లవర్, బఠాణీ బాత్

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యము	-	2 కప్పులు
ఉల్లిపాయలు	-	4
టమోటాలు	-	6
కాలీఫ్లవర్	-	2
పచ్చిబఠాణీలు	-	1 కప్పు
కారప్పొడి	-	1 టీ స్పూన్
ఉప్పు	-	తగినంత
గరంమసాలాపొడి	-	1 టీ స్పూన్
తరిగిన కొత్తిమీర	-	2 టేబుల్ స్పూన్స్
నూనె	-	తగినంత
నిమ్మకాయలు	-	2

మారుకోవలసినవి

చిన్నఉల్లిపాయలు	-	15
పచ్చిమిరపకాయలు	-	7
అల్లం	-	1 అంగుళంముక్క

ఉల్లిపాయలు, పచ్చిమిరపకాయలు నూనెలో వేయించి అల్లము కలిపి మెత్తగా నూరాలి.

తయారుచేయు విధానము

★ ఉల్లిపాయలను సన్నగా తరగాలి.

★ దాంట్లో నూరిన మసాలా వేసి కమ్మని సువాసన వచ్చేదాకా కలుపుతూ వేయించాలి.

★ దాంట్లోనే అన్నము, ఉప్పు వేసి పెద్ద సెగలో రెండు నిమిషములు కలియపెడుతూ వేయించాలి.

★ స్టవ్ మీద నుంచి దించి పైన కొత్తిమీర, కర్వేపాకు చల్లి అలంకరించి వేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

కేరట్ రైస్

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	2కప్పులు
కేరట్	-	6 (పెద్దవి)
ఉల్లిపాయలు	-	4
వేయించిన వేరుశనగపప్పు	-	4 టేబుల్‌స్పూన్స్
నూనె	-	తగినంత
ఉప్పు	-	తగినంత
దాల్చినచెక్క	-	2 అంగుళముల ముక్క
లవంగాలు	-	6

మసాలా పొడికి కావలసినవి

ధనియాలు	-	3 టేబుల్‌స్పూన్స్
జీలకర్ర	-	1 1/2 టీ స్పూన్
ఎండుమిరపకాయలు	-	8
తురిమిన కొబ్బరి	-	4 టేబుల్ స్పూన్స్

(వీటినన్నింటిని కొద్దిగా నూనె వేసి ఆఖరుగా తురిమిన కొబ్బరి వేసి వేయించి చల్లార్చి మిక్సీలో పొడి చేయాలి)

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి అరగంటసేపు నీటిలో నానపెట్టి, బిరుసుగా వుండేటట్లుగా అన్నము వండాలి. అన్నము వార్చిన తర్వాత పళ్ళెములో పోసి చల్లార్చి మెతుకులు కలవకుండా కదపాలి.

★ ఉల్లిపాయ సన్నగా తరగాలి.

★ కేరట్ వేడినీళ్ళలో రెండు నిమిషములుంచిన తర్వాత సన్నగా తరగాలి.

★ వెడల్పుగల బాణలిలో నూనె పోసి కాగిన తర్వాత దాల్చిన చెక్క, లవంగాలు, ఉల్లిపాయ ముక్కలు వేసి వేయించాలి.

★ దాంట్లో తురిమిన కేరట్ వేసి పచ్చివాసన పోయేవరకూ వేయించాలి. అవసరమయిన కాసిన నీళ్ళు చల్లాలి.

★ దాంట్లో అన్నము, ఉప్పు, మసాలాపొడి వేసి పెద్దసెగలో కొంచెము సేపు వేయించాలి.

★ స్టవ్ మీద నుంచి వేగాక దింపే ముందు వేరుశనగపొడి చల్లి వేడివేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

సూచన

★ బాసుమతి బియ్యము ఎక్కువసేపు నీటిలో నానపెట్టరాదు. నానపెట్టిన బియ్యములో సువాసన తగ్గే అవకాశముంది.

★ పలావ్, ఫ్రైడ్ రైస్ చేసేటప్పుడు బరువుగల ఇత్తడి పాత్రగాని ప్రెషర్‌పాన్ గాని వాడాలి. స్టీలు పాత్రలు వాడినచో అన్నము అడుగంటే అవకాశము కలదు.

కొబ్బరి రైస్

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యము	–	2కప్పులు
తురిమిన పచ్చి కొబ్బరి	–	2కప్పులు
నెయ్యి	–	3 టేబుల్‌స్పూన్స్
ఉప్పు	–	తగినంత
సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర	–	1 టేబుల్‌స్పూన్
కర్వేపాకు	–	కొద్దిగా

పోపుపెట్టటానికి కావలసినవి

ఆవాలు	–	1 టీస్పూన్
మినపప్పు	–	1 1/2 టీ స్పూన్
శనగపప్పు	–	1 1/2 టీస్పూన్
(తుంచిన) ఎండుమిరపకాయలు	–	5
సన్నగా తరిగిన పచ్చిమిరపకాయలు	–	3 టేబుల్‌స్పూన్స్
జీడిపప్పు	–	1 టేబుల్‌స్పూన్

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి అరగంటసేపు నీటిలో నానపెట్టి, అన్నము వండవలెను.
★ అన్నము వెడల్పుగల పళ్ళెములో కుమ్మరించి చల్లారనిచ్చి, మెతుకులు విడివిడిగా వుండేటట్లుగా కదపాలి.
★ దాంట్లో ఉప్పు, కొద్దిగా నెయ్యి వేసి కలపాలి.
★ వెడల్పుగల బాణలిలో నూనె వేసి కాగిన తర్వాత దాంట్లో పోపు సామానులు వేయించి ఆఖరుగా తురిమిన కొబ్బరి పోసి రెండు నిమిషములు కలియబెట్టి వేయించాలి.
★ దాంట్లో అన్నము వేసి బాగా కలియపెట్టాలి.
★ సెగను తగ్గించి అందులో తరిగిన కొత్తిమీర, కర్వేపాకు చల్లి కలపాలి.
★ వేడివేడిగా సర్వ్ చేయండి.

జీలకర్ర అన్నము

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యము	–	2కప్పులు
వెల్లుల్లి	–	24 పాయలు
వరుగు మిరపకాయలు	–	10
నెయ్యి	–	తగినంత

★ స్టవ్ మీద నుండి దించి, అందులో మసాలాపొడి, కొత్తిమీర వేసి కలపాలి.
★ వడ్డించేముందు కోఫ్తాలు కలిపి వేడిగా సర్వ్ చేయాలి.
★ బంగాళాదుంప చిప్స్ నలిపి పైన అలంకరించుకోవాలి.

బెంగుళూరు మిరపకాయ రైస్

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	2కప్పులు
బెంగుళూరు మిరపకాయలు	-	10 (చిన్న ముక్కలుగా తరగాలి)
తురిమిన ఎండుకొబ్బరి	-	3 టేబుల్‌స్పూన్స్
పసుపుపొడి	-	1/2 టీ స్పూన్
నిమ్మకాయ	-	1
నూనె	-	తగినంత

పోపు పెట్టుటకు కావలసినవి

ఆవాలు	-	1టీస్పూన్
మినపప్పు	-	2టీస్పూన్స్
పచ్చిశనగపప్పు	-	4టీస్పూన్స్
ఎండుమిరపకాయలు	-	4
కర్వేపాకు	-	కొంచెము
జీడిపప్పు	-	20
చట్నీశనగపప్పు	-	1 1/2టేబుల్‌స్పూన్

మసాలాపొడికి కావలసినవి

ఎండుమిరపకాయలు	-	10
దాల్చినచెక్క	-	2 అంగుళముల ముక్క
ధనియాలు	-	4 టీ స్పూన్స్
జీలకర్ర	-	1 టీ స్పూన్
మినపప్పు	-	3 టేబుల్‌స్పూన్స్
పచ్చిశనగపప్పు	-	3 టేబుల్‌స్పూన్స్

(అన్నింటిని నూనె తగు మాత్రంగా వేసి పూర్తిగా వేగిన తర్వాత చల్లారనిచ్చి మిక్సీలో వేసి పొడి చేయాలి)

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి అరగంట సేపు నీటిలో నానపెట్టి, కొంచెం బిరుసుగా అన్నము వండాలి.
★ (ప్రెషర్ కుక్కర్‌లో ఒకటికి రెండు చొప్పున నీరు పోసి ఉడకపెట్టాలి)
★ అన్నములో ఒక స్పూన్ నెయ్యి వేసి, కలిపి వెడల్పు గల పళ్ళెములో పోసి చల్లారనిచ్చి, మెతుకులు కలవకుండా కదపాలి.
★ ప్రెషర్ పాన్‌లోగాని, వెడల్పుగల ఇత్తడి పాత్రలోగాని నూనె వేసి కాగిన తర్వాత పోపు సామానులు ఒక్కొక్కటిగా వేసి వేగేదాకా వేయించాలి.
★ దాంట్లో బెంగుళూరు మిరపకాయల ముక్కలు వేసి మెత్తగా అయ్యేవరకూ వేయించాలి.

★ సెగ తగ్గించి, తురిమిన ఎండుకొబ్బరి వేసి నిమిషము సేపు వేయించి ఉప్పు, పసుపుపొడి వేసి కలిపిన తర్వాత అన్నము అందులో వేసి వేడి అయ్యేవరకూ వేయించండి.

★ దాంట్లో మసాలా పొడి వేసి, నిమ్మకాయ రసం పోసి కలపాలి.

★ స్టవ్ మీద నుండి దింపి కొత్తిమీరపైన అలంకరించి వేడివేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

క్యాబేజి రైస్

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	2 కప్పులు
క్యాబేజి	-	1/2 కిలో
ఉల్లిపాయలు	-	4
నూనె	-	తగినంత
ఉప్పు	-	తగినంత

నూరుకోవలసినవి

తురిమిన పచ్చికొబ్బరి	-	1/2 కప్పు
చట్నీశనగపప్పు	-	4 టేబుల్‌స్పూన్స్
పచ్చిమిరపకాయలు	-	16
అల్లము	-	1 అంగుళము ముక్క
కొత్తిమీర	-	2కట్టలు

పోపుపెట్టటానికి

ఆవాలు	-	1 టీ స్పూన్
మినపప్పు	-	2 టీ స్పూన్స్
శనగపప్పు	-	3 టేబుల్ స్పూన్స్
జీలకర్ర	-	1 టీ స్పూన్
ఎండుమిరపకాయలు	-	3
జీడిపప్పు	-	20

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి అరగంటసేపు నీటిలో నానపెట్టి, కొంచెము బిరుసుగా వుండేలాగున అన్నము వండాలి.

★ అన్నములో రెండు స్పూన్‌లు నెయ్యి వేసి వెడల్పుగల పళ్ళెములో పోసి చల్లార్చి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లుగా కలపాలి.

★ మసాలా నూరునప్పుడు కొద్దిగా నీరు పోసి నూరాలి.

★ వెడల్పుగల బాణలిలో నూనె పోసి కాగాక పోపు సామానులు వేసి ఒక్కొక్కటి వేగిన తర్వాత మరొకటి వేయాలి.

★ అన్నీ వేగిన తర్వాత దాంట్లో సన్నని తరిగిన ఉల్లిపాయలు వేగేదాకా వేయించాలి. సన్నగా తరిగిన క్యాబేజి వేసి మెత్తగా ఉడికేవరకూ ఉడికించాలి.

విశేష వెజిటబుల్ బిరియాని

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	2 కప్పులు
ఉల్లిపాయలు	-	2 (చిన్నముక్కలుగా తరగాలి)
కమ్మని చిక్కటి పెరుగు	-	1 కప్పు
ఉప్పు	-	తగినంత
ముక్కలుగా తరిగిన కూరగాయలు	-	5 కప్పులు (బంగాళాదుంప, కేరట్, బెంగుళూరు మిరపకాయలు, చిక్కుడు, కాలీఫ్లవర్, క్యాబేజి)
సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
పచ్చిమిరపకాయలు	-	4
ధనియాల పొడి	-	1 టీ స్పూన్
జీలకర్ర పొడి	-	1/2 టీ స్పూన్
మిరియాల పొడి	-	2 టీ స్పూన్స్
అల్లం, వెల్లుల్లి ముద్ద	-	1 టీ స్పూన్ (నూరినది)
నెయ్యి	-	తగినంత
టమేటోలు	-	4 (ముక్కలుగా తరగాలి)

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి పది నిమిషములు నానబెట్టాలి.

★ గిన్నెలో బియ్యము పోసి నీరు ఎక్కువగా పోసి, కొంచెము బిరుసుగా ఉడికించి అన్నము వండాలి.

★ అన్నము వార్చి, వెడల్పుగల పళ్ళెములో చల్లారబెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లు కలపాలి.

★ పెరుగు చిలికి దాంట్లో ధనియాలపొడి, జీలకర్రపొడి, సన్నగా తరిగిన పచ్చిమిరపకాయలు మిరియాలపొడి, అల్లము, వెల్లుల్లిముద్ద, గరంమసాలాపొడి, కొత్తిమీర వేసి కలియబెట్టి అరగంటసేపు వూర పెట్టాలి.

★ బరువుగల పాత్రలోగానీ, ప్రెషర్ పాన్‌లోగానీ నెయ్యి వేసి కాగాక అందులో ఉల్లిపాయముక్కలు వేసి ఒక నిమిషము వేయించాలి.

★ దాంట్లో టమేటోలు వేసి కలిపి కూరగాయముక్కలు వేసి, కొద్దిగా నీరు చల్లి ఉడకనివ్వాలి.

★ అందులో పెరుగు మిశ్రమము, తగినంత ఉప్పు, అన్నము వేసి సన్నని సెగలో తడిపోయేవరకూ వుంచాలి.

★ వేడివేడిగా సర్వ్ చేయండి.

కాలీఫ్లవర్ కోఫ్తా పలావు

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	2కప్పులు
కాలీఫ్లవరు	-	2 (పెద్దవి)
ఉల్లిపాయలు	-	4

వెల్లుల్లి	-	12 పాయలు
అల్లం	-	పెద్దముక్క
పచ్చిమిరపకాయలు	-	6
నూనె, నెయ్యి	-	తగినంత
ఉప్పు	-	తగినంత
జీడిపప్పు	-	25
చిరింజి ఆకులు	-	2
కర్వేపాకు	-	కొంచెము
తరిగిన కొత్తిమీర	-	4 టేబుల్ స్పూన్స్
పంచదార	-	1 టీ స్పూన్
పచ్చిశనగపిండి	-	4 టేబుల్ స్పూన్స్
గరంమసాలాపొడి	-	1/2 టీ స్పూన్
పసుపుపొడి	-	1/2 టీ స్పూన్
నూరుకోవలసినవి		
తురిమిన ఎండుకొబ్బరి	-	6 టేబుల్‌స్పూన్స్
అల్లము	-	1 అంగుళము నిడివిగల ముక్క
వెల్లుల్లి	-	10 పాయలు
ఎండుమిరపకాయలు	-	10
పచ్చిమిరపకాయలు	-	8
ధనియాలు	-	3 టీ స్పూన్స్
వేయించి పొడి చేయాల్సినవి		
యాలకులు	-	4
దాల్చినచెక్క	-	2అంగుళములు
లవంగాలు	-	4
మిరియాలు	-	1/2 టీ స్పూన్
కర్వేపాకు	-	కొంచెము

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి పది నిమిషములు నానపెట్టాలి.

★ నీటిని వడకట్టి బాణలిలో ఒక స్పూన్ నెయ్యి వేసి కాగాక దాంట్లో బియ్యము పోసి, తడిపోయేవరకూ వేయించాలి.

★ కాలీఫ్లవర్ పెద్ద ముక్కలుగా తరిగి కుక్కర్‌లో ఉడకపెట్టాలి.

★ మెత్తగా ఉడికిన తర్వాత చల్లారిన తర్వాత మెత్తగా నలిపి దాంట్లో ఉప్పు, గరంమసాలాపొడి, పసుపు, పచ్చిశనగపిండి, తరిగిన కొత్తిమీర వేసి కలపాలి.

★ వాటిని చిన్న చిన్న ముద్దలుగా చేసి బాణలిలో నూనె పోసి రంగు బాగా వచ్చేదాకా వేయించాలి.

★ అందులో నూరిన మసాలా ముద్ద వేసి, కమ్మటి వాసన వచ్చేవరకూ వేయించాలి.

★ దాంట్లో 2 కప్పులు నీరు పోసి, కాగి మరగటం మొదలు పెట్టగానే ఉప్పు, బియ్యము వేసి జాగ్రత్తగా గరిటతో కలపాలి.

★ సెగ తగ్గించి మూతపెట్టి పదినిమిషములు నీరు ఇంకేవరకూ ఉడక పెట్టాలి.

★ టమేటోలను మరగకాచిన నీటిలో, పదినిమిషాలు వుంచి తీసిన వెంటనే చల్లటి నీటిలో ముంచితీసి (బ్లాంచ్ చేయాలి) వాటిపై తోలు తీసేసి, మెత్తగా పిసికి గింజలు లేకుండా వడకట్టాలి.

★ కాలీఫ్లవర్‌ని చిన్నగుత్తులుగా తరిగి వేడినీటిలో వేసి కొంచెము ఉప్పు, పసుపు వేసి కొంచెముసేపు ఉంచాలి. తరువాత నీటిని వంచేసి లోతు గల బాణలిలో నిండునూనెలో కాలీఫ్లవర్ ముక్కలుదేవి ఉంచాలి.

★ బఠాణీలను వేరుగా నీటిలో ఉడకపెట్టి వుంచాలి.

★ బియ్యముతో అన్నము వండి, పళ్ళెములో పోసి చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లు కదపాలి.

★ వెడల్పుగల బాణలిలో నూనెపోసి కాగిన తర్వాత ఉల్లిపాయముక్కలు వేసి వేగేదాకా వేయించాలి.

★ అందులో నూరిన మసాలాముద్ద వేసి రెండు నిమిషములపాటు వేయించాలి.

★ దాంట్లో టమోటా గుజ్జు వేసి తడిపోయేవరకూ వేయించాలి.

★ దాంట్లోనే కారప్పొడి, ఉప్పు, గరంమసాలాపొడి, ఉడికిన బఠాణీలు వేసి కలపాలి.

★ చివరగా అన్నము, సగము కాలీఫ్లవర్‌ముక్కలు వేసి వేడిగా వుండేవరకూ కలియబెడుతూ ఉండాలి.

★ స్టవ్‌మీదనుంచి దించి వేయించిన జీడిపప్పు ముక్కలు, నిమ్మకాయరసం, సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర, మిగిలిన కాలీఫ్లవర్‌ముక్కలు పైన చల్లి వేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

కరివేపాకు అన్నము

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యము	-	2 కప్పులు
చిన్న ఉల్లిపాయలు	-	1/2 కప్పు
వెల్లుల్లిపాయలు	-	12
టమోటాలు (చిన్నవి)	-	4
ఉప్పు, నూనె	-	తగినంత
జీడిపప్పు	-	20
దాల్చినచెక్క	-	1 అంగుళము ముక్క
లవంగాలు	-	4

నూరుకోవలసినవి

వెల్లుల్లిపాయలు	-	8(నూనెలో వేయించాలి)
లేతకరివేపాకు	-	1/2 కప్పు
తురిమిన ఎండుకొబ్బరి	-	5 టేబుల్‌స్పూన్స్
ఎండుమిరపకాయలు	-	15
చింతపండు	-	తగినంత
ఇంగువ	-	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రముగా కడిగి అన్నము వండాలి.

★ వెడల్పుగల పళ్ళెములో అన్నము పోసి స్పూన్ నెయ్యి కలిపి, చల్లర్చి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లుగా కదపాలి.

★ చిన్నఉల్లిపాయలు, టమోటాలు, వెల్లుల్లిపాయలు సన్నగా తరగాలి.

★ వెడల్పుగల బాణలిలో నూనెపోసి కాగాక దాల్చినచెక్క, లవంగాలు, వేయించుకుని తరువాత వెల్లుల్లి, ఉల్లిపాయలు వేసి తర్వాత టమోటా ముక్కలు వేసి వేయించాలి.

★ దాంట్లో నూరినమసాలా వేసి, కమ్మని వాసన వచ్చేవరకూ పెద్ద సెగలో వుంచాలి.

★ దాంట్లో అన్నము, ఉప్పు వేసి కలపాలి.

★ స్టవ్‌మీదనుంచి దించిన తర్వాత, వేయించిన జీడిపప్పు ముక్కలు పైన అలంకరించి వడ్డించాలి.

★ వెల్లుల్లి, చింతపండు లేకుండా కరివేపాకు, మిరపకాయలు, పచ్చికొబ్బరి వేయించి తరువాత నూరాలి.

బిసి బేలే బాత్

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యము	-	2 కప్పులు
కందిపప్పు	-	1 కప్పు
చింతపండు	-	తగినంత
బంగాళాదుంపలు	-	4
పచ్చిబఠాణీగింజలు	-	1/2 కప్పు
చిన్న ఉల్లిపాయలు	-	25(సాంబారు ఉల్లిపాయలు)
ఉప్పు	-	తగినంత
నెయ్యి	-	తగినంత
జీడిపప్పు	-	25

మసాలాపొడికి కావలసినవి

ఎర్రమిరపకాయలు	-	15
ధనియాలు	-	3 టీస్పూన్స్
మెంతులు	-	1/2 టీస్పూన్
మినపప్పు	-	3 టీ స్పూన్స్
గసగసాలు	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
దాల్చినచెక్క	-	అంగుళము ముక్క
లవంగాలు	-	4
తురిమిన ఎండుకొబ్బరి	-	3 టేబుల్‌స్పూన్స్

పైవన్నీ కొద్దిగా నూనె గిన్నెలో పోసి వేగేదాకా అన్నీ వేయించి ఆఖరులో కొబ్బరి తురుము వేసి చల్లారిన తరువాత పొడి కొట్టాలి.

తయారుచేయు విధానము

★ బంగాళాదుంపలు పైతోలు తీసి 1/2 అంగుళము సైజు చదరంగా ముక్కలు తరగాలి.

★ బంగాళాదుంప ముక్కలను, బఠాణీగింజలు కుక్కర్‌లో నీరుపోసి ఉడకపెట్టాలి.

★ బియ్యము, కందిపప్పు, 12కప్పులు నీరుపోసి కుక్కరులో ఉడకపెట్టాలి.

★ చింతపండు కొంచెము నీటిలో నానపెట్టి చిక్కటి గుజ్జుగా తీయాలి.

★ బాణలిలో నూనెపోసి కాగాక ఉల్లిపాయముక్కలు వేసి వేగేదాకా వేయించాలి.

★ దాంట్లో చింతపండు గుజ్జు పిసికి కలిపి, పచ్చివాసన పోయేవరకూ ఉడకనివ్వాలి.

★ ఉడికిన తర్వాత, అందులో ఉప్పు, ఇంగువ, ఉడకపెట్టిన బఠాణీ, బంగాళాదుంపముక్కలు, పొడికొట్టిన మసాలా సామానులు వేసి కలపాలి.

★ అందులో ఉడికించిన అన్నము, కందిపప్పు కలిపి పోసి జాగ్రత్తగా మొత్తమంతా కలిపి మూడు నిమిషములు ఉడికించాలి.

★ నెయ్యిలో వేయించిన జీడిపప్పులు పైన చల్లి, మిగిలిన నెయ్యివేసి వేడివేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

★ బంగాళాదుంప చిప్స్ కూడా వడ్డించండి.

రేగిపండ్ల అన్నము - 1

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యము	-	2 కప్పులు
పండిన రేగుపండ్లు	-	1 కప్పు
పచ్చిమిరపకాయలు	-	20
చింతపండు	-	తగినంత
ఉప్పు	-	తగినంత
నూనె	-	తగినంత
తరిగిన కొత్తిమీర	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్

పోపుకి కావలసినవి

ఆవాలు	-	3/4 టీస్పూన్
మినప్పప్పు	-	1 1/2 టీస్పూన్
శనగపప్పు	-	1 1/2 టీ స్పూన్
జీడిపప్పుముక్కలు	-	1 1/2 టీస్పూన్
కరివేపాకు	-	కొంచెము

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి అన్నము వండి చల్లారపెట్టి మెతుకులు కలవకుండా విడివిడిగా వుండునట్లు కదపాలి.

★ కొద్దిగా నీటిలో చింతపండు పావుగంటసేపు నానపెట్టి చిక్కని గుజ్జుగా తీసి వుంచాలి.

★ రేగిపండ్లను కడిగి, గింజలు తీసివేయవలెను.

★ మిరపకాయలు పెద్దముక్కలుగా తరగాలి. బాణలిలో కొంచెము నూనె పోసి కాగాక అందులో మిరపకాయముక్కలు వేసి వేయించాలి.

★ గింజలు తీసిన రేగిపండ్లగుజ్జు, వేయించిన మిరపకాయలు, చింతపండుగుజ్జు కలిపి మెత్తగా నూరాలి.

★ బాణలిలో కొద్దిగా నూనెవేసి కాగాక అందులో రేగిపండ్ల మిశ్రమము వేసి రెండు నిమిషములసేపు ఉడకపెట్టాలి.

★ మూకుడులో పోపుపదార్థములు వేసి వేయించాలి.

★ వెడల్పుగల పళ్ళెములో అన్నముపోసి, అందులో తాలింపు పదార్థములు వేసి రేగిపండ్ల మిశ్రమము, ఉప్పువేసి మొత్తం కలపాలి.

★ పైన కొత్తిమీర చల్లి వడ్డించాలి.

రేగిపండ్ల అన్నము - 2

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యము	-	1 కప్పు
పండిన రేగుపండ్లు	-	1/2 కప్పు
మిరపకాయలు	-	10
మినపప్పు	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
ఉప్పు	-	తగినంత
నూనె	-	తగినంత

పోపుకి కావలసినవి

జీడిపప్పు ముక్కలు	-	1 1/2 టేబుల్‌స్పూన్
మినపప్పు	-	1 టీస్పూన్
శనగపప్పు	-	1 టీస్పూన్
ఆవాలు	-	1/2 టీస్పూన్
ఇంగువ	-	చిటికెడు

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రముగా కడిగి అన్నము వండాలి.
★ అన్నము చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండునట్లు కలపాలి.
★ రేగిపండ్లను కడిగి గింజలుతీసి మంచివిగా చూసి కొంచెము నీరు పోసి ఉడికించాలి.
★ మెత్తగా అయిన తరువాత వెంటనే నీరువంచేసి, చల్లారపెట్టి మెత్తగా నూరాలి.
★ బాణలిలో కొద్దిగా నూనెపోసి ఎండుమిరపకాయలు, మినపప్పు వేయించి పొడికొట్టాలి.
★ వెడల్పుగల బాణలిలో నూనెపోసి, కాగిన తరువాత పోపు సామానులు వేసి వేగేదాకా వేయించాలి.
★ దాంట్లో అన్నము, ఉప్పు, కొట్టిన మసాలాపొడి, రేగిపండ్లముద్ద చేసి బాగా కలిపి వడ్డించాలి.
★ ఇంగువ పొడిగా లభించకపోతే ఇంగువముక్కని మూకుడులో ఒక నిమిషముసేపు వేయించిన తరువాత పొడికొట్టాలి.

ఉసిరికాయ అన్నము (GOOSE BERRY RICE)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యము	-	1 కప్పు
ఉసిరికాయలు	-	16
పసుపుపొడి	-	1/4 టీస్పూన్
ఉప్పు	-	తగినంత
పచ్చిమిరపకాయలు	-	10
నూనె	-	తగినంత

పోపుకి కావలసినవి

ఆవాలు	-	1/2 టీస్పూన్
మినపప్పు	-	1 టీస్పూన్
శనగపప్పు	-	1 టీస్పూన్

జీడిపప్పు ముక్కలు	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
కరివేపాకు	-	కొంచెము

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి అన్నము వండి అందులో పసుపుపొడి కలిపి చల్లారనివ్వాలి.
★ ఉసిరికాయ గింజలు తీసివేసి వీలయినంతవరకు చిన్నముక్కలుగా తరగాలి.
★ సగము మిరపకాయలు నిలువుగా రెండుగా తరగాలి. మిగతా సగము మిరపకాయలలో కొద్దిగా ఉప్పు కలిపి మెత్తగా నూరుకోవాలి.
★ బాణలిలో నూనెపోసి కాగిన తర్వాత అందులో పోపుపదార్థములు వేసి వేయించాలి. దాంట్లో పచ్చిమిరపకాయలు, ఉసిరికాయముక్కలు మెత్తగా అయ్యేవరకూ వేయించాలి. దాంట్లో మిరపకాయలు, ఉప్పు కలిపి నూరిన ముద్ద వేసి కొంచెము సేపు కలిపి స్టవ్‌మీదనుంచి దించాలి.
★ చల్లారిన తరువాత మెత్తగా పిసికి, అన్నములో వేసి, అవసరమైనంత ఉప్పు కలపాలి.
★ పైన సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర చల్లి అలంకరించి వడ్డించాలి.

ఆకుకూర అన్నము (GREENS RICE)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	2 కప్పులు
ఉల్లిపాయలు	-	4
సన్నగా తరిగిన ఆకుకూరలు	-	5 కప్పులు (తోటకూర మొదలగునవి)
పచ్చిమిరపకాయలు	-	4
వేరుశనగపప్పు	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్ (వేయించి పొట్టుతీసి బరకగా పొడికొట్టాలి)
నిమ్మకాయలు పెద్దవి	-	2
నూనె	-	తగినంత

పోపుకి కావలసినవి

ఆవాలు	-	1/2 టీస్పూన్
జీలకర్ర	-	1/2 టీస్పూన్
మినపప్పు	-	1 1/2 టీస్పూన్
శనగపప్పు	-	1 1/2 టీస్పూన్
జీడిపప్పు ముక్కలు	-	1 1/2 టేబుల్‌స్పూన్

మసాలాపొడికి కావలసినవి

ధనియాలు	-	3 టీస్పూన్స్
మినపప్పు	-	2 టీస్పూన్స్
మెంతులు	-	1/2 టీస్పూన్
శనగపప్పు	-	2 టీస్పూన్స్
ఎండుమిరపకాయలు	-	1
ఇంగువ	-	చిటికెడు

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి అన్నము వండి, మెతుకులు విడివిడిగా వుండేటట్లు కదపాలి.

★ ఉల్లిపాయలు చిన్నముక్కలుగా తరగాలి.
★ ఆకుకూరలు కాడలుతీసి శుభ్రము చేసి సన్నగా తరగాలి.
★ గిన్నెలో నూనెపోసి కాగిన తర్వాత పోపుపెట్టి, తరువాత తరిగిన పచ్చిమిరపకాయలు వేసి వేయించాలి.
★ దాంట్లోనే ఉల్లిపాయలు వేసి వేయించిన తరువాత ఆకుకూరలు వేసి పచ్చివాసన పోయేదాకా వేయించాలి.
★ అందులో చల్లారపెట్టిన అన్నము, ఉప్పు, మసాలాపొడి, వేరుశనగపప్పుపొడి వేసి మంట పెద్దది చేసి కలియబెడుతూ రెండు నిమిషాలసేపు వేయించాలి.
★ స్టవ్‌మీద నుంచి దించడానికి ముందు తురిమిన కొబ్బరి, నిమ్మకాయరసము వేసి కలిపి దించాలి.
★ పెరుగు పచ్చడితో వేడి వేడిగా సర్వ్ చేయవచ్చును.

కదంబము అన్నము (KADAMBAM RICE)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	3 కప్పులు
కందిపప్పు	-	1 కప్పు
చింతపండు	-	50 గ్రా.
పచ్చిబఠాణీగింజలు	-	100గ్రా.
తెల్లకాబూలీశనగలు	-	100గ్రా.
వంకాయలు	-	6
బెండకాయలు	-	12
మువగకాయలు	-	4
టమోటాలు	-	4
బంగాళాదుంపలు	-	4
చేమదుంపలు	-	12
తీపి గుమ్మడి (చిన్నది)	-	1
ఉప్పు	-	తగినంత

సాంబారుపొడికి కావలసినవి

ఎండుమిరపకాయలు	-	25
ధనియాలు	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
మినపప్పు	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
శనగపప్పు	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
తురిమిన ఎండుకొబ్బరి	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
కరివేపాకు	-	కొంచెము

పైవన్నింటిని 1 టీస్పూన్ నూనెపోసి కాగిన తరువాత వేసి వేయించి పొడికొట్టాలి.

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి అన్నము వండి, పళ్ళెములోకి తీసుకొని చల్లారపెట్టి మెతుకులు కలవకుండా కలపాలి.
★ చింతపండు నీటిలో నానపెట్టి గుజ్జు తీసి వుంచాలి.
★ ప్రెషర్ కుక్కర్‌లోని ఒక గిన్నెలో బంగాళాదుంపలు, మరో గిన్నెలో చేమదుంపలు ఉడకపెట్టాలి.
★ మిగిలిన కూరగాయలు పెద్దముక్కలుగా తరగాలి.
★ వెడల్పు గలిగిన బాణలిలో నూనెపోసి కాగాక వంకాయ, బెండకాయ, మునగకాయ ముక్కలు వేసి కొంచెముసేపు పచ్చివాసన పోయేవరకూ వేయించాలి.
★ దాంట్లో చింతపండు గుజ్జు, కొంచెం నీరుపోసి కూరగాయలు మెత్తగా ఉడికించాలి.
★ ప్రెషర్ కుక్కర్‌లో ఉడికిన బంగాళాదుంపలు, చేమదుంపలు చల్లారిన తర్వాత పైతోలు తీసి పెద్దముక్కలుగా తరగాలి.
★ బాణలిలో ఉడికించిన కూరగాయముక్కలలో తరిగిన బంగాళాదుంప, చేమదుంప, టమోటా ముక్కలు వేసి ఎనిపిన కందిపప్పు కలపాలి.
★ దాంట్లో తగినంత ఉప్పువేసి, సాంబారుపొడివేసి మొత్తము కలిపి కొద్దిసేపు ఉడికించాలి.
★ దాంట్లో అన్నము వేసి కలపాలి.
★ దీనిలో మినపప్పు గారెలు చిన్నవి వేసుకొన్నచో బాగుంటుంది.
★ పైన వేయించిన జీడిపప్పు అలంకరించి, బంగాళాదుంప చిప్స్‌తో వేడివేడిగా వడ్డించాలి.
★ ఈ పై వెరైటీలో కూరగాయలు ఎవరి ఇష్టప్రకారము వారు ఏవైనా వుడికించి వేసుకోవచ్చు.

నిమ్మకాయ అన్నము (LEMON RICE)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	1 కప్పు (200గ్రా.)
నిమ్మకాయలు	-	2
ఉప్పు	-	తగినంత
పసుపుపొడి	-	1/2 టీస్పూన్
పచ్చిమిరపకాయలు	-	7
ఎండుమిరపకాయలు	-	2
నూనె	-	తగినంత
సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర	-	1 టీస్పూన్
కరివేపాకు	-	కొంచెము
ఉడకపెట్టిన పచ్చిబఠాణీగింజలు	-	1/4 కప్పు (వేయకపోయినా పరవాలేదు)
తురిమిన కొబ్బరి	-	1 టేబుల్‌స్పూన్

పోపుకి కావలసినవి

ఆవాలు	-	1/2 టీస్పూన్
మినపప్పు	-	1 టీస్పూన్
శనగపప్పు	-	1 టీస్పూన్
జీడిపప్పు ముక్కలు	-	2 టీస్పూన్స్

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి అన్నము కొంచెము బిరుసుగా వండాలి.
★ వెడల్పుగల పళ్ళెములో అన్నముపోసి, చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడివిడిగా వుండేటట్లు కదపాలి.
★ బాణలిలో నూనెపోసి కాగిన తర్వాత పోపు పదార్థములు వేసి వేయించి దాంట్లోనే ఎండుమిరపకాయలు, పచ్చిమిరపకాయలు వేసి రంగుమారేదాకా వేయించాలి.
★ వేయించినవన్నీ అన్నములో కలపాలి.
★ పసుపుపొడి, తగినంత, ఉప్పు, నిమ్మరసం కలిపి అన్నములో పోసి అంతా కలిసేటట్టుగా కలపాలి.
★ తురిమిన పచ్చికొబ్బరి సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర, కరివేపాకు, అన్నముమీద చల్లి వడ్డించాలి.

మరోపద్ధతి

★ కొంచెము ఎండుమిరపకాయలు, 1/4 టీస్పూన్ మెంతులు, నూనెలో వేసి బాగావేయించి చల్లారిన తర్వాత పొడికొట్టి, నిమ్మరసం కలిపి అన్నములో వేసి కలుపుకోవచ్చు.

మామిడికాయ అన్నము (MANGO RICE)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	–	400గ్రా.
పుల్లని మామిడికాయలు	–	2
పచ్చిమిరపకాయలు	–	12
నెయ్యి లేక నూనె	–	తగినంత
పసుపుపొడి	–	కొద్దిగా
ఉప్పు	–	తగినంత
తురిమిన పచ్చికొబ్బరి	–	3 టేబుల్‌స్పూన్స్
కరివేపాకు	–	కొద్దిగా
కొత్తిమీర	–	కొద్దిగా

పోపుకి కావలసినవి

ఆవాలు	–	1/2 టీస్పూన్
మినపప్పు	–	1 1/2 టీస్పూన్
శనగపప్పు	–	1 1/2 టీస్పూన్
జీడిపప్పు ముక్కలు	–	4 టీ స్పూన్స్

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి అన్నము బిరుసుగా వుండునట్లుగా వండి, ఒక పళ్ళెములో చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండునట్లు కలపాలి.
★ అందులో కొద్దిగా నూనె కలపాలి.
★ మామిడికాయ పైతోలు తీసి తురుముకోవలయును.
★ సగము పచ్చిమిరపకాయలు నిలువుగా తరగాలి. మిగిలిన సగము పచ్చిమిరపకాయలు నూరాలి.
★ మూకుడులో నూనెపోసి కాగిన తర్వాత పోపుపదార్థములు వేసి వేయించాలి.
★ దాంట్లో తరిగిన పచ్చిమిరపకాయలు, నూరిన పచ్చిమిరపముద్ద కలిపి తురిమిన మామిడికాయ వేసి కొంచెముసేపు కలియపెట్టి వేయించాలి.

★ అందులో పసుపుపొడి వేయాలి.
★ ఆ మిశ్రమము అన్నములో వేసి, తగినంత ఉప్పు వేసి బాగా కలపాలి.
★ తురిమిన పచ్చికొబ్బరి, తరిగిన కొత్తిమీర, కరివేపాకు పైన అలంకరించాలి.

మామిడికాయ మసాలా బాత్ (MANGO MASALA BATH)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	200గ్రా.
సగము పండిన మామిడికాయ	-	1
నెయ్యి లేక నూనె	-	తగినంత
పసుపుపొడి	-	1/4 చెంచా
ఉప్పు	-	తగినంత
తరిగిన కొత్తిమీర	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
కరివేపాకు	-	1 టేబుల్‌స్పూన్

పోపుకి కావలసినవి

ఆవాలు	-	1/2 టీస్పూన్
మినపప్పు	-	1/2 టీస్పూన్
మెంతులు	-	1/4 టీస్పూన్
జీలకర్ర	-	1/4 టీస్పూన్
తుంచిన ఎండుమిరపకాయలు	-	3

నూరుకోవలసినవి

జీలకర్ర	-	1/2 టీస్పూన్
ఎండుమిరపకాయలు	-	5
తురిమిన పచ్చికొబ్బరి	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
తురిమిన మామిడికాయ	-	1
ఉప్పు	-	తగినంత

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి అన్నము వండాలి.
★ అన్నములో ఒక టీస్పూన్ నెయ్యి కలిపి వెడల్పుగలిగిన పళ్ళెములో చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లుగా కదపాలి.
★ మామిడికాయ పై తోలు తీసి తురుముకోవాలి.
★ మసాలా నూరేటప్పుడు మొదట జీలకర్ర, ఎండుమిరపకాయలు, తర్వాత పచ్చికొబ్బరి తురుము, చివరగా మామిడికాయ తురుము వేసి నూరాలి.
★ మూకుడులో నూనెపోసి కాగిన తర్వాత పోపుసామానులు వేసి వేయించాలి.
★ మామిడికాయతో కలిపిన మిశ్రమము, వేయించినపోపు, ఉప్పు కలిపి అన్నములో కలపాలి.
★ పైన తరిగిన కొత్తిమీర, కరివేపాకు చల్లి అలంకరించాలి.

పాదీనా రైస్ (MINT RICE)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యము	-	200గ్రా.
పాదీనా	-	1 కట్ట
ఉల్లిపాయలు	-	2
పచ్చిమిరపకాయలు	-	7
తురిమిన ఎండుకొబ్బరి	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
చింతపండు	-	తగినంత
ఉప్పు	-	తగినంత
నూనె	-	తగినంత

పోపుకి కావలసినవి

ఆవాలు	-	1/2 టీస్పూన్
మినపప్పు	-	1 టీస్పూన్
శనగపప్పు	-	1 టీస్పూన్
జీడిపప్పు ముక్కలు	-	1 టీస్పూన్
కరివేపాకు	-	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి కొంచెము అన్నము వండాలి.

★ వెడల్పుగల పళ్ళెములో అన్నమును చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లు కదపాలి.

★ బాణలిలో నూనెపోసి కాగిన తర్వాత పచ్చిమిరపకాయలు, పాదీనా ఆకు వేసి వాడేటంతవరకూ వేయించాలి.

★ తురిమిన ఎండుకొబ్బరి, చింతపండు, ఉప్పు, పాదీనా ఆకులు, పచ్చిమిరపకాయలు మెత్తగా నూరాలి.

★ వెడల్పు కలిగిన బాణలిలో నూనెపోసి కాగాక పోపుపెట్టి, పోపువేగాక సన్నగా తరిగిన ఉల్లిపాయలు వేయించాలి.

★ దాంట్లో నూరిన మసాలాపదార్థములు వేసి కొద్దినిమిషములు పచ్చివాసన వచ్చేవరకూ వేయించాలి.

★ కమ్మటి వాసన వచ్చాక సెగ తగ్గించి, అన్నముదించి అందులో వేసి బాగా కలపాలి.

★ అన్నము వేడిగా అయ్యాక స్టవ్‌మీదనుంచి దించాలి.

మరో పద్ధతి

★ చిన్నఉల్లిపాయలు, వెల్లుల్లి, తరిగిన టమోటాముక్కలు, ఎండుమిరపకాయ ముక్కలు కొంచెము నూనెపోసి బాణలిలో వేయించి మెత్తగా నూరి పైప్రకారం అన్నములో కలుపుకోవాలి.

వెజిటబుల్ మసాలాబాత్ (VEGETABLE MASALA BATH)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	200గ్రా.
కందిపప్పు	-	1/4 కప్పు

చింతపండు	-	కొద్దిగా
నూనె	-	తగినంత
నెయ్యి	-	తగినంత
ఉప్పు	-	తగినంత
కరివేపాకు	-	కొద్దిగా

కావలసిన కూరగాయలు

వంకాయలు	-	6
అరటికాయ (చిన్నది)	-	1
కేరట్	-	2
గోరుచిక్కుడుకాయలు	-	12
మునగకాయలు	-	2
మామిడికాయ	-	సగము
బంగాళాదుంప(పెద్దది)	-	1
సాంబారు ఉల్లిపాయలు	-	12
పచ్చిమిరపకాయలు	-	3
మునగ ఆకు	-	3 టేబుల్‌స్పూన్స్
పచ్చికొబ్బరితురుము	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్

నూరుకోవలసినవి

పచ్చికొబ్బరితురుము	-	3 టేబుల్‌స్పూన్స్
పచ్చిమిరపకాయలు	-	3
వెల్లుల్లి	-	4 పాయలు
ఎండుమిరపకాయలు	-	5
జీలకర్ర	-	1 టీస్పూన్
సాంబారు ఉల్లిపాయలు	-	5

తయారుచేయు విధానము

★ ఉల్లిపాయలు పై తోలు తీయాలి. కూరగాయలను శుభ్రంగా కడిగి పెద్దముక్కలుగా తరగాలి. పచ్చిమిరపకాయలను నిలువుగా తరగాలి.

★ మసాలాపదార్థాలు నూరి వేరుగా వుంచాలి.

★ చింతపండు నీటిలో నానపెట్టి గుజ్జుతీసి పిప్పి పారవేయాలి.

★ ప్రెషర్ కుక్కర్‌లో కందిపప్పు, ఒక కప్పు నీటిలో మూతపెట్టి మెత్తగా ఉడికించాలి.

★ బాణలిలో నూనెపోసి కాగిన తరువాత పచ్చిమిరపకాయలు, వంకాయలు, అరటికాయ, బంగాళాదుంపలు, మునగకాయలు, గోరుచిక్కుడుకాయలు, కేరట్‌ముక్కలు వేసి పచ్చివాసనపోయి మెత్తగా అయ్యేవరకూ ఉడికించాలి.

★ దాంట్లోనే ఉల్లిపాయలు, మునగ ఆకులను కలిపి వేగేదాకా వేయించాలి.

★ అందులో మసాలాముద్దవేసి కలిపి మంచి వాసన వచ్చేవరకూ వేయించిన తర్వాత స్టవ్‌మీదనుండి దించాలి.

★ పప్పు ఉడికిన తర్వాత మూతతీసి అందులో ఈ కూరగాయల మిశ్రమము వేసి తురిమిన పచ్చికొబ్బరి, మామిడికాయముక్కలు, చింతపండుగుజ్జు, మూడుకప్పుల నీరు పోసి కలపాలి.

★ నీరు బాగా కాగిన తరువాత అందులో బియ్యముపోసి, తగినంత ఉప్పువేసి కలియబెట్టి, మూతపెట్టి, పదినిమిషములసేపు ఉడకనివ్వాలి.
★ మూకుడు పొయ్యిమీద పెట్టి నూనెపోసి కాగిన తరువాత పోపుపెట్టి ఉంచాలి.
★ అన్నము ఉడికిన తర్వాత మూతతీసి అందులో పోపుపెట్టిన పదార్థములు వేసి కలపాలి.
★ వేయించిన జీడిపప్పు ముక్కలు పైన అలంకరించి వేడిగా వడ్డించాలి.
★ బాసుమతి బియ్యమును ఎక్కువసేపు నీటిలో నానబెట్టిన, కడిగిన సువాసన పోతుంది.
★ పలావ్, ఫ్రైడ్‌రైస్ చేసేటప్పుడు బరువుగల ఇత్తడిపాత్రగానీ ప్రెషర్‌పాన్‌గానీ వాడాలి. స్టీల్‌పాత్రలు వాడిన అడుగంటిపోయే అవకాశముంది.

ఆవాలుపొడి అన్నము (MUSTARD RICE)

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యం	-	200గ్రా.
వేయించిన వేరుశనగపప్పు	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
జీడిపప్పు ముక్కలు	-	1 1/2 టేబుల్‌స్పూన్స్
నెయ్యి	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
నూనె	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
ఉప్పు	-	తగినంత

పోపు వేయడానికి

ఆవాలు	-	1/2 టీస్పూన్
మినపప్పు	-	1 టీస్పూన్
శనగపప్పు	-	1 టీస్పూన్
ఎండుమిరపకాయలు	-	2
కరివేపాకు	-	కొద్దిగా

నూరుకోవలసినవి

తురిమిన పచ్చికొబ్బరి	-	1/4 కప్పు
ఎండుమిరపకాయలు	-	6
బెల్లము	-	కొద్దిగా
చట్నీ శనగపప్పు	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
ఆవాలు	-	1/4 టీస్పూన్
చింతపండు	-	కొద్దిగా
ఇంగువ	-	చిటికెడు

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రముగా కడిగి అన్నము వండాలి.
★ అన్నము వెడల్పుగల పళ్ళెములో చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లు కలపాలి.
★ వెడల్పుగల బాణలిలో నూనెపోసి కాగిన తర్వాత పోపుసామానులు వేసి, వేగేదాకా వేయించాలి.
★ దాంట్లో నూరిన మసాలా వేసి పచ్చివాసన పోయేవరకూ వేయించాలి.
★ అందులో అన్నము, ఉప్పువేసి బాగా కలిపి స్టవ్ మీదనుండి దింపాలి.
★ మూకుడులో నెయ్యివేసి కాగాక జీడిపప్పు, వేరుశనగపప్పులు వేసి వేగేదాకా వేయించాలి.
★ అన్నముపై పప్పులను అలంకరించి వేడి వేడిగా సర్వ్ చేయండి.

బఠాణీ బాత్ (PEES BATH)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	1కప్పు (200గ్రా.)
పచ్చిబఠాణీగింజలు	-	150గ్రా.
ఉల్లిపాయలు	-	3
ఉప్పు	-	తగినంత
పసుపుపొడి	-	1/4 టీస్పూన్
నిమ్మకాయ	-	1
సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
నూనె	-	తగినంత

పోపుకి కావలసినవి

ఆవాలు	-	1/2 టీస్పూన్
మినపప్పు	-	1టీస్పూన్
శనగపప్పు	-	1 టీస్పూన్
జీడిపప్పుముక్కలు	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
కరివేపాకు	-	కొద్దిగా

నూరుకోవలసినవి

తురిమిన పచ్చికొబ్బరి	-	1/4 కప్పు
పచ్చిమిరపకాయలు	-	7
అల్లము	-	1/4 అంగుళము ముక్క
సాంబారు ఉల్లిపాయలు	-	6
వెల్లుల్లిపాయలు	-	4
లవంగాలు	-	2
దాల్చినచెక్క	-	1/2అంగుళము ముక్క

వెల్లుల్లి, ఉల్లిపాయలు, యాలకులు, దాల్చినచెక్క, లవంగాలు కొంచెం నెయ్యిలో వేయించి మిగిలిన పదార్థములు చేర్చి నూరాలి.

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి కొంచెము బిరుసుగా అన్నము వండాలి.
★ అన్నము వెడల్పుగల బేసిన్‌లో పోసి చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లు కలపాలి.
★ పచ్చిబఠాణీగింజలు వేరుగా వుడకపెట్టాలి.
★ ఉల్లిపాయలు సన్నగా తరగాలి.
★ వెడల్పుగల బాణలిలో నూనెపోసి కాగిన తర్వాత పోపుసామానులు వేసి వేయించాలి.
★ దాంట్లో ఉల్లిపాయలు వేసి వేయించాలి.
★ దాంట్లోనే ఉడికించిన బఠాణీగింజలు నూరినమసాలా అన్నము కలిపి పచ్చివాసన పోయేవరకూవేయించాలి.
★ దాంట్లో ఉప్పు, పసుపుపొడి, అన్నమువేసి అంతా కలపాలి.
★ స్టవ్‌మీద నుండి దింపి అందులో నిమ్మకాయరసం కలిపి గరిటతో బాగా కలపాలి.
★ సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర పైన చల్లి అలంకరించి వేడి వేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

బఠాణీ, కేరట్, బ్రెడ్ బాత్ (PEES, CARROT, BREAD BATH)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యము	-	1 కప్పు (200గ్రా.)
కేరట్	-	4
పచ్చిబఠాణీగింజలు	-	100గ్రా.
ఉల్లిపాయలు	-	4
పచ్చిమిరపకాయలు	-	4
టమోటా గుజ్జు	-	2
గసగసాలు	-	1 టీస్పూన్
తురిమిన పచ్చికొబ్బరి	-	1/4 కప్పు
జీడిపప్పు ముక్కలు	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
పసుపుపొడి	-	1/4 టీస్పూన్
కరివేపాకు	-	కొద్దిగా
ఉప్పు	-	తగినంత
నెయ్యి, నూనె	-	తగినంత
బ్రెడ్ (ముక్కలుగా తుంచాలి)	-	3 స్లైసులు
కొత్తిమీర	-	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి అన్నము వండి అందులో 1/2 టీస్పూన్ నెయ్యి కలిపి, ఒక పళ్ళెములో పోసి చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడివిడిగా వుండేటట్లు కలపాలి.

★ మూకుడులో 1/2 టీస్పూన్ నూనెపోసి కాగాక ఎండుమిరపకాయలు, గసగసాలు వేయించాలి.

★ వేయించిన మిరపకాయలు, గసగసాలతోపాటు ఒక ఉల్లిపాయ, పచ్చికొబ్బరితురుము కలిపి నూరాలి.

★ మిగిలిన ఉల్లిపాయలు, కేరట్ చిన్న చదరపుముక్కలుగా కోసి, పచ్చిమిరపకాయలు సన్నగా నిలువుగా తరగాలి.

★ వెడల్పుగల బాణలిలో కొంచెము నూనెపోసి కాగాక జీడిపప్పు, పచ్చిమిరపకాయలు వేసి తరువాత ఉల్లిపాయలు, కేరట్ ముక్కలు, బఠాణీలు వేసి వేయించాలి.

★ పైవి కొద్దిగా ఉడికించిన తరువాత నూరిన మసాలావేసి అరకప్పు నీరు పోయాలి.

★ సెగ తగ్గించి కేరట్, బఠాణీగింజలు మెత్తగా ఉడకనివ్వాలి.

★ దానిపై మూతపెట్టి తడి పూర్తిగా పోయేదాకా వుంచండి.

★ దాంట్లో ఉప్పు, పసుపుపొడి, అన్నము వేసి అంతా కలిసేవిధంగా కలపాలి.

★ దాంట్లో టమోటాగుజ్జు వేసి కలిపి అన్నము వేడిగా వుండే విధముగా సన్నని సెగలో వుంచి కలియపెట్టాలి.

★ అందులో వేయించిన బ్రెడ్‌ముక్కలు వేసి ఒకసారి మొత్తము కలిసేవిధంగా కలిపి స్టవ్‌మీదనుండి దించాలి.

★ తరిగిన కొత్తిమీర, కరివేపాకు పైన చల్లి అలంకరించాలి.

వేరుశనగపప్పు రైస్ (PEAUNT RICE)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యము	-	200 గ్రా.
వేయించిన వేరుశనగగింజలు	-	100గ్రా.
నువ్వులు	-	1 టీస్పూన్
ఎండుమిరపకాయలు	-	4
తురిమిన కొబ్బరి	-	3 టేబుల్‌స్పూన్స్
పసుపుపొడి	-	1/2 టీస్పూన్స్
ఉప్పు	-	తగినంత
నూనె	-	తగినంత
పోపు పెట్టటానికి		
ఆవాలు	-	1/2 టీస్పూన్
మినపప్పు	-	1 టీస్పూన్
శనగపప్పు	-	2 టీస్పూన్స్
కరివేపాకు	-	కొంచెం

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి కొంచెము బిరుసుగా వార్చి అన్నము వండాలి.

★ వెడల్పు గలిగిన పళ్ళెములో అన్నముపోసి, చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లు కలపాలి.

★ వేరుశనగపప్పు పైతోలు వలిచి బరకగా వుండేటట్లు పొడికొట్టాలి.

★ మూకుడులో 1 టీస్పూన్ నూనెపోసి కాగాక ఎండుమిరపకాయలు, ఎండుకొబ్బరితురుము వేసి వేగేదాకా వేయించండి.

★ నువ్వులు వేరుగా వేయించి పొడికొట్టి ఉంచాలి.

★ మూకుడులో నూనెపోసి కాగాక పోపు సామానులన్నీ వేసి శుభ్రంగా వేయించాలి.

★ అన్నములో పసుపుపొడి, పోపు, తగినంత ఉప్పు ముందుగా పొడులు అన్నింటినీ వేసి అన్నీ కలిసే విధంగా కలిపి సర్వ్ చేయండి.

మిరియాల అన్నము (PEPPER RICE)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యము	-	1కప్పు (200గ్రా.)
కరివేపాకు	-	1 టీస్పూన్
మిరియాలు	-	1టీస్పూన్
వెల్లుల్లిపాయలు	-	10
నెయ్యి	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
ఉప్పు	-	తగినంత

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రముగా కడిగి అన్నము వండవలెను.

★ వెడల్పుగల పళ్ళెములో అన్నము పోసి చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడివిడిగా వుండునట్లు కలపాలి.

★ మూకుడులో కొద్దిగా నెయ్యివేసి కరివేపాకును వేయించాలి.

★ వాటిని చల్లారపెట్టి మెత్తగా పొడికొట్టాలి.

★ వెల్లుల్లి పైతోలు తీసి చిన్నముక్కలుగా తరగాలి.

★ మిరియాలు ఎండపెట్టి పొడిచేయాలి.

★ మిగిలిన నెయ్యి మూకుడులో వేసి కాగిన తర్వాత వెల్లుల్లిపాయముక్కలు వేసి వేయించాలి.

★ అందులో మిరియాలపొడి వేసి కొంచెముసేపు వేయించాలి.

★ ఆ మొత్తం అన్నములో కలిపి, తగుమాత్రము ఉప్పువేసి, కరివేపాకు పొడివేసి మొత్తం కలిసేవిధంగా కలపాలి.

మరోపద్ధతి

★ కొంచెము జీడిపప్పు బాణలిలో వేయించి పొడికొట్టాలి. రెండు ఎండుమిరపకాయలు కొంచెము నూనెలో వేయించి, ఎండిన 3/4 స్పూన్ మిరియాలు చేర్చి పొడికొట్టాలి.

★ అన్నములో తగినంత ఉప్పు వేసి, ఈ పొడులన్నీ కలిపి, అన్నీ కలిసే విధంగా కలపాలి.

గసగసాల అన్నము (POPPY RICE)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యము	-	1 కప్పు(200గ్రా.)
గసగసాలు	-	3 టేబుల్‌స్పూన్స్
నువ్వులు	-	1 టీస్పూన్
మినపప్పు	-	1/2 టీస్పూన్
ఎండుమిరపకాయలు	-	6
చింతపండు	-	కొద్దిగా
తురిమిన ఎండుకొబ్బరి	-	2 టీస్పూన్స్
ఉప్పు	-	తగినంత
నూనె	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
జీడిపప్పు ముక్కలు	-	1 టేబుల్‌స్పూన్

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి అన్నము వండాలి.

★ వెడల్పు గల పళ్ళెములో అన్నముపోసి చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లు కదపాలి.

★ మూకుడులో నూనె వేయకుండా గసగసాలు శుభ్రంగా వేయించాలి.

★ మూకుడులో 1/2 టీస్పూన్ నూనెవేసి, అందులో ఎండుమిరపకాయలు, మినపప్పు, నువ్వులు అన్నింటినీ బాగా వేయించాలి.

★ దాంట్లో తురిమిన ఎండుకొబ్బరి వేసి కలిపి వెంటనే స్టవ్ మీదనుండి దించాలి.

★ అది చల్లారిన తర్వాత గసగసాలు చేర్చి పొడికొట్టాలి. అందులో చివరగా చింతపండు వేసి ఉప్పు కలిపి అన్నీ కలిసేవిధంగా పొడి కొట్టాలి.

★ మిగిలిన నూనె మూకుడులో పోసి కాగాక చల్లారిన అన్నము మీద పోసి మీ అభిరుచికి అనుగుణంగా కావలసిన గసగసాలపొడిని కలపాలి.

★ వేయించిన జీడిపప్పులను అన్నముపై అలంకరించి సర్వ్ చేయండి.

దానిమ్మగింజల అన్నము (PROME GRANATE RICE)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యము	-	1 కప్పు(200గ్రా.)
పండిన ఎర్రటి దానిమ్మ పండు	-	1 చిన్నది
పచ్చిమిరపకాయలు	-	4
ఎండుమిరపకాయలు	-	3
జీడిపప్పు ముక్కలు	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
కరివేపాకు	-	కొద్దిగా
కొత్తిమీర	-	1/2 కట్ట
నూనె	-	తగినంత
ఉప్పు	-	తగినంత

పోపుకి కావలసినవి

ఆవాలు	-	1/4 టీస్పూన్
మినపప్పు	-	1/2 టీస్పూన్
శనగపప్పు	-	1/2 టీస్పూన్

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి కొంచెము బిరుసుగా అన్నము వండాలి.
★ వెడల్పుగలిగిన పళ్ళెములో అన్నముపోసి, చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లు కలపాలి.
★ దానిమ్మపండు తోలు వలిచి గింజలు తీయాలి.
★ మిక్సీలో దానిమ్మగింజల జ్యూస్ తయారుచేసి, వడకట్టి గింజలను తీసివేయాలి.
★ పచ్చిమిరపకాయలు ముక్కలుగా తరగాలి. ఎండుమిరపకాయలు ముక్కలు చేసుకోవాలి.
★ బాణలిలో నూనెపోసి కాగిన తర్వాత అందులో పోపుపదార్థములు వేసి బాగా వేయించాలి.
★ దాంట్లోనే కరివేపాకు, జీడిపప్పు ముక్కలు, ఎండుమిరపకాయలు, తరిగిన పచ్చిమిరపకాయలు వేసి వేయించాలి.
★ ఈ మిశ్రమము అన్నములో కలపాలి.
★ బాణలిలో దానిమ్మపండ్లరసము పోసి కొంచెముసేపు కాగిన తర్వాత అందులో అన్నము, ఉప్పుచేర్చి, సన్నని సెగలో రసము ఇంకిపోయి పొడిగా వుండేలాగున అయ్యేవరకూ ఉడికించాలి. అప్పుడప్పుడు కలియపెట్టాలి.
★ స్టవ్‌మీదనుండి దించిన తర్వాత కొత్తిమీర పైనచల్లి వడ్డించాలి.

బంగాళాదుంపల అన్నము (POTATO RICE)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యము	-	1కప్పు (200గ్రా.)
బంగాళాదుంపలు	-	1/4 కిలో
పచ్చిమిరపకాయలు	-	8
ఉల్లిపాయలు	-	2
పసుపుపొడి	-	1/4టీస్పూన్

ఎర్రగాపండిన టమేటోలు	-	4
ధనియాలు, జీలకర్రపొడి	-	1/2 టీస్పూన్
సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
ఉప్పు	-	తగినంత
గరంమసాలా పొడి	-	1/2 టీస్పూన్
జీడిపప్పుముక్కలు	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
నూనె	-	తగినంత

పోపుకి కావలసిన వస్తువులు

ఆవాలు, జీలకర్ర, మినపప్పు, శనగపప్పు అన్నీ కలిపి 2 టీస్పూన్స్.

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి అన్నము వండాలి.

★ వెడల్పు గలిగిన పళ్ళెములో అన్నముపోసి చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండునట్లుగా కదపాలి.

★ ఉల్లిపాయలు, టమేటోలు, పచ్చిమిరపకాయలు, నీరుకలపకుండా మెత్తగా నూరాలి.

★ వెడల్పు గలిగిన బాణలిలో కొద్దిగా నూనెపోసి కాగిన తర్వాత పోపుపెట్టి అందులో నూరినమసాలా వేసి తడిపోయేవరకూ మీడియం సెగలో వేయించాలి.

★ దాంట్లో ధనియాలు, జీలకర్రలపొడి, ఉప్పు, గరంమసాలాపొడి, పసుపు వేయాలి.

★ కొంచెముసేపు ఆగిన తరువాత అన్నము అందులో కలిపి వేడెక్కిన తరువాత స్టవ్‌మీదనుండి దించాలి.

★ బంగాళాదుంపలు పైతోలు తీసేసి పలచగా అంగుళము ముక్కలుగా తరిగి నూనెలో కరకరలాడేటట్లు వేయించాలి.

★ అన్నముపైన నూనెలో వేయించిన బంగాళాదుంపలు, జీడిపప్పు ముక్కలు, సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర చల్లి వేడివేడిగా సర్వ్ చేయండి.

నువ్వుల అన్నము (SEASOME RICE)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	1కప్పు(200గ్రా.)
నువ్వులు	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
ఎండుమిరపకాయలు	-	4
మినపప్పు	-	1 టీస్పూన్
నూనె	-	3 టీస్పూన్స్
ఉప్పు	-	తగినంత

పోపుకి కావలసిన వస్తువులు

ఆవాలు	-	1/2 టీస్పూన్
కరివేపాకు	-	కొంచెము
జీడిపప్పుముక్కలు	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి బిరుసుగా అన్నము వండాలి.
★ వెడల్పు గలిగిన పళ్ళెములో అన్నము చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లుగా కలపాలి.
★ బాణలిలో (నూనెలేకుండా) తెల్లనువ్వులు వేయించి చల్లారిన తర్వాత పొడికొట్టి వేరుగా వుంచాలి.
★ బాణలిలో 1/2 టీస్పూన్ నూనెపోసి కాగిన తర్వాత అందులో ఎండుమిరపకాయలు, మినపప్పు వేయించి పొడికొట్టి వుంచాలి.
★ మిగిలిన నూనె బాణలిలో పోసి కాగిన తర్వాత ఆవాలు, కరివేపాకు వేయించాలి. ఆవాలు వేగిన తర్వాత అందులో అన్నము, ఉప్పు, అన్నిపొడులు కలిపి అంతా కలిసే విధంగా కలియపెట్టాలి.
★ కొద్దిగా నెయ్యిలో వేయించిన జీడిపప్పు ముక్కలు అన్నము మీద అలంకరించి వడ్డించాలి.

బచ్చలికూరఅన్నము (SPINACH RICE)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యము	-	1 కప్పు(200గ్రా.)
బచ్చలికూర	-	2 కట్టలు
పచ్చిమిరపకాయలు	-	3
సాంబారు ఉల్లిపాయలు	-	8
పచ్చిబఠాణీగింజలు	-	100గ్రా.
టమోటాలు	-	3
పచ్చికొబ్బరితురుము	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
జీడిపప్పు ముక్కలు	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
ఎండుమిరపకాయలు	-	8
ధనియాలు	-	2 టీస్పూన్స్
ఉప్పు	-	తగినంత
నూనె	-	3 టేబుల్‌స్పూన్స్
చిరింజిఆకు	-	1
దాల్చినచెక్క	-	1 అంగుళంముక్క
లవంగాలు	-	2

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి అన్నమువండి, చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లు కలపాలి.
★ బఠాణీగింజలు మెత్తగా ఉడికించి విడిగా వుంచాలి.
★ పచ్చిమిరపకాయలు పొడవుగా తరగాలి.
★ ఉల్లిపాయలు పైతోలు వొలిచి వుంచాలి.
★ టమోటాలు వీలయినంత చిన్నముక్కలుగా తరగాలి.
★ బచ్చలికూర శుభ్రంగా కడిగి సన్నగా తరిగి వుంచాలి.
★ బాణలిలో కొద్దిగా నూనెపోసి కాగిన తర్వాత బచ్చలికూరవేసి సన్నని సెగలో కొద్దిగా నీరుచల్లి ఆకులో తడిపోయేవరకూ వేయించాలి.

★ ధనియాలు, ఎండుమిరపకాయలు కొంచెము నూనెపోసి వేయించాలి.
★ వేయించిన ధనియాలు, ఎండుమిరపకాయలు, కొబ్బరితురుము, జీడిపప్పు, బచ్చలికూర అన్నింటినీ కలిపి ఒకటిగా నూరాలి. నూరేటప్పుడు కొద్దిగా నీరు కలపాలి.
★ మిగిలిన నూనె వెడల్పుగల బాణలిలో పోసి చిరంజిఆకు, దాల్చినచెక్క, లవంగములు వేసి వేయించాలి.
★ దాంట్లో పచ్చిమిరపకాయలు, సాంబారు ఉల్లిపాయలు వేసి రెండు నిముషములు వేయించి, టమేటో ముక్కలు, నూరినమసాలా అందులో వేయాలి.
★ కమ్మటి సువాసన వచ్చి తడిపోయేవరకూ వేయించాలి.
★ దాంట్లో అన్నము, ఉప్పు వేసి పెద్ద సెగలో కలియపెట్టి అన్నము వేడెక్కిన తర్వాత స్టవ్ మీదనుండి దింపాలి.
★ వేయించిన జీడిపప్పు పైన అలంకరించి వేడివేడిగా వడ్డించాలి.

పులిహోర (TAMARIND RICE) -1

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యము	-	200 గ్రా.
చింతపండు	-	75 గ్రా.
ఇంగువ	-	చిటికెడు
పచ్చిమిరపకాయలు	-	4 (సన్నగా, పొడుగ్గా తరగాలి)
ఎండుమిరపకాయలు	-	6
ఉప్పు	-	తగినంత
సాంబారు ఉల్లిపాయలు	-	6
నూనె	-	తగినంత
వేయించిన వేరు శనగపప్పు	-	1 టేబుల్‌స్పూన్

నూనె లేకుండా పొడి కొట్టవలసినవి

నువ్వులు	-	1టీస్పూన్

నూనెలో వేయించి పొడికొట్టేవి

ఎండుమిరపకాయలు	-	8
ధనియాలు	-	1 1/2 టీస్పూన్
మినపప్పు	-	3/4 టీస్పూన్
శనగపప్పు	-	1 టీస్పూన్
మిరియాలు	-	కొద్దిగా
మెంతులు	-	చిటికెడు

వీటన్నింటిని కొద్దిగా నూనెలో వేసి వేయించి పొడికొట్టండి.

పోపుకి కావలసినవి

ఆవాలు	-	1/2 టీస్పూన్
మినపప్పు	-	1 టీస్పూన్

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము కడిగి కొంచెము బిరుసుగా అన్నము వండి పళ్ళెములో పోసి చల్లారపెట్టి మెతుకులు కలవకుండా కలపాలి.
★ చింతపండు 2 లేక 3 కప్పుల నీటిలో నానపెట్టి రసముతీసి వడకట్టి వేరుగా వుంచాలి.
★ బాణలిలో 1 టీస్పూన్ నూనెపోసి కాగిన తర్వాత మొదటగా ఇంగువపొడి, తర్వాత ఎండుమిరపకాయలు వేసి వేయించాలి.
★ అందులో చింతపండు రసము పోసి పచ్చిమిరపకాయలు(తుంచరాదు) వేసి, చిక్కగా గుజ్జుగా అయ్యేదాకా పొయ్యిపై వుంచాలి.
★ తరువాత ఉప్పువేసి కలిపి స్టవ్‌మీదనుంచి దించి వేరుగా వుంచాలి.
★ అన్నములో మిరప్పొడి, నువ్వులపొడి, రుచికి సరిపడా చింతపండు గుజ్జుల మిశ్రమమును కలపాలి.
★ వేయించిన వేరు శనగపప్పులను, సాంబారు ఉల్లిపాయలను పోపు పెట్టునపుడే వేసి వేయించి అన్నములో కలపాలి.
★ తరిగిన కొత్తిమీర పైన చల్లి ఉల్లిపాయ ముక్కలతో అలంకరించి సర్వ్ చేయండి.

పులిహోర (TAMARIND RICE) - 2

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	1/4కిలో (250 గ్రా.)
చింతపండు	-	75 గ్రా.
ఎండుమిరపకాయలు	-	3
ధనియాలు	-	1 టీస్పూన్
మెంతులు	-	1/4 టీస్పూన్
మిరియాలు	-	1/2 టీస్పూన్
ఇంగువ	-	చిటికెడు
పసుపు	-	కొద్దిగా
నువ్వులనూనె	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
కరివేపాకు	-	కొంచెము
ఉప్పు	-	తగినంత
జీడిపప్పు ముక్కలు	-	1 టేబుల్‌స్పూన్

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి కొంచెము బిరుసుగా అన్నము వండి, ఒక పళ్ళెములో పోసి చల్లారపెట్టి మెతుకులు కలవకుండా కలపాలి.
★ చింతపండులో 2కప్పులు నీరుపోసి నానపెట్టి గుజ్జువేసి వడకట్టాలి.
★ వేరుగా వుంచాలి.
★ బాణలిలో కొద్దిగా నూనెపోసి కాగిన తర్వాత తుంచిన ఎండుమిరపకాయలు వేయించి, తరువాత చింతపండు గుజ్జు, పసుపుపొడి, ఇంగువపొడి వేసి చిక్కగా అయ్యేవరకూ కలియపెడుతూ ఉడికించాలి.

★ దాంట్లో బరకగా కొట్టిన మిరియాలపొడి, ఉప్పువేసి కలిపి పొయ్యిమీదనుంచి దించి విడివిడిగా ఉంచాలి.
★ బాణలిలో కొంచెము నూనెపోసి కాగిన తరువాత మెంతులు, ధనియాలు వేయించి పొడికొట్టాలి.
★ చల్లారిన అన్నములో రుచికి సరిపడా చింతపండుగుజ్జు కలిపి, తక్కిన పొడులు వేసి అంతా బాగా కలిసే విధంగా అన్నము కలపాలి.
★ కొంచెము నూనె బాణలిలో పోసి కాగిన తర్వాత కరివేపాకు, జీడిపప్పు ముక్కలు వేయించి పైనచల్లి సర్వ్ చేయండి.

పులుసుపొజ్జి బాత్ (TAMARIND BATH WITH ROASTED RICE)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యము	–	250గ్రా.
ఉల్లిపాయలు	–	4
పచ్చిమిరపకాయలు	–	5
ఎండుమిరపకాయలు	–	5
చింతపండు	–	తగినంత
ఉప్పు	–	తగినంత
నూనె	–	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
కరివేపాకు	–	కొంచెము
బెల్లము	–	1 టీస్పూన్ (తురిమినది)

పోపుకి కావలసినవి

ఆవాలు	–	1/4 టీస్పూన్
శనగపప్పు	–	1 టీస్పూన్

తయారుచేయు విధానము

★ వెడల్పుగల బాణలిలోగానీ, పాన్‌లోగానీ వేడిచేసి నూనెవేయకుండా వట్టిబియ్యమును అందులో వేసి రంగుమారేదాకా వేయించి పళ్లెములో వేరుగా వుంచాలి.
★ ఉల్లిపాయలు చదరపుముక్కలుగా తరగాలి. పచ్చిమిరపకాయలు నిలువుగా తరగాలి. ఎండుమిరపకాయలు ముక్కలు చేయాలి.
★ కొంచెము నీళ్ళలో చింతపండు నానవేసి పదినిమిషముల తర్వాత పిసికి గుజ్జు తియ్యాలి.
★ అందులో పిప్పి వడకట్టి తీసివేసి, కొంచెము నీళ్ళు కలిపి మూడుకప్పులు అయ్యేవరకు చెయ్యాలి.
★ ప్రెషర్‌కుక్కర్‌లోగానీ, ప్రెషర్‌పాన్‌లోగానీ, నూనెపోసి కాగిన తర్వాత అందులో ఆవాలు, కరివేపాకు, పచ్చిమిరపకాయలు, తరువాత ఉల్లిపాయలు వేసి పచ్చివాసన పోయేవరకూ వేయించాలి.
★ దాంట్లో చింతపండు, నీరు, ఉప్పు, బెల్లము వేయాలి.
★ అవికాగి మరగటం ప్రారంభించాక అందులో వేయించిన బియ్యమువేసి బాగా కలపాలి.
★ మూతపెట్టి, పైన వెయిట్‌పెట్టి మంట తగ్గించి పదినిమిషములసేపు ఉడకనివ్వాలి.
★ ఒకసారి కలియపెట్టి వేడిగా సర్వ్ చేయండి.
★ (ప్రెషర్‌కుక్కర్‌కి బదులు బరువైన ఇత్తడి పాత్ర వాడవచ్చు. అప్పుడు అరకప్పు నీరు ఎక్కువగా ఉండాలి)

టమోటా బాత్ (TAMOTA BATH) - 1

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	250 గ్రా.
ఉల్లిపాయలు	-	3
టమోటాలు	-	6
పచ్చిబఠాణీగింజలు	-	50 గ్రా.
పచ్చిమిరపకాయలు	-	8
గరంమసాలాపొడి	-	1/2 టీస్పూన్
నూనె	-	3 టీస్పూన్స్
నెయ్యి	-	1 టీస్పూన్
కరివేపాకు	-	కొంచెము
తరిగిన కొత్తిమీర	-	1 టేబుల్ స్పూన్
పంచదార	-	1/2 టీస్పూన్

పోపుకి కావలసినవి

ఆవాలు	-	1/2 టీస్పూన్
మినపప్పు	-	1 టీస్పూన్
శనగపప్పు	-	1 1/2 టీస్పూన్
జీడిపప్పు ముక్కలు	-	1 టేబుల్‌స్పూన్

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి కొంచెము బిరుసుగా వుండేటట్లుగా అన్నము వండాలి.

★ వెడల్పుగల పళ్ళెములో అన్నముపోసి చల్లార్చి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లు కలపాలి.

★ ఉల్లిపాయలను సన్నగా తరగాలి.

★ టమోటాలను మరగకాచిన వేడినీళ్ళలో వేసి కొంచెముసేపు వుంచి తర్వాత చన్నీళ్ళలో వేసి బ్లాంచ్ చేయాలి. తరువాత టమేటో పైతోలు తీసి మెత్తగా నూరి గింజలను వడకట్టి తీసివేయాలి.

★ పచ్చిమిరపకాయలు సన్నగా పొడుగ్గా తరగాలి.

★ వెడల్పుగల బాణలిలోగానీ ప్రెషర్‌పాన్‌లోగానీ నెయ్యివేసి పొడిచేసి పోపుసామానులు వేసి వేగాక, పచ్చిమిరపకాయలు, ఉల్లిపాయలు వేసి పచ్చివాసన పోయేవరకూ వేయించాలి.

★ దాంట్లో ఉడికించిన బఠాణీలు, టమేటో గుజ్జు పోసి, నీళ్ళు ఇంకునంతవరకూ కలియపెడుతూ వుండాలి.

★ తరువాత ఉప్పు, పంచదార, గరంమసాలాపొడి అందులో కలపాలి.

★ సెగ తగ్గించి అందులో అన్నమువేసి వేడిఅయ్యేవరకూ కలియపెట్టాలి.

★ సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర పైనచల్లి వేడిగా సర్వ్ చేయండి.

మరొకపద్ధతి

★ టమోటాలను గుజ్జుచేయకుండా సన్నగా తరిగి కలపాలి. పచ్చిమిరపకాయలు తగ్గించి 1/2 టీ స్పూన్ కారప్పొడి కలపవచ్చును.

★ ఆఖరులో పచ్చికొబ్బరితురుము కలపవచ్చును.

టమోటా బాత్ (TAMOTA BATH) - 2

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	1/4 కిలో(250 గ్రా.)
ఉల్లిపాయలు	-	3
టమోటాలు	-	6
నూనె	-	తగినంత
ఉప్పు	-	తగినంత
కరివేపాకు	-	కొద్దిగా
తరిగిన కొత్తిమీర	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్

పోపుకి కావలసినవి

ఆవాలు	-	1/2 టీస్పూన్
మినపప్పు	-	1/2 టీస్పూన్
శనగపప్పు	-	1 టీస్పూన్
జీడిపప్పు ముక్కలు	-	1 టేబుల్‌స్పూన్

నూరుకోవలసినవి

తురిమిన పచ్చికొబ్బరి	-	1/4 కప్పు
సాంబారు ఉల్లిపాయలు	-	8 (పై తోలు తీయాలి)
అల్లము	-	1/2 అంగుళము ముక్క
దాల్చినచెక్క	-	చిన్నముక్క
యాలకులు	-	2
లవంగాలు	-	2
పచ్చిమిరపకాయలు	-	8
వెల్లుల్లి	-	4 పాయలు

తయారుచేయు విధానము

★ ఉల్లిపాయలు, టమేటోలు సన్నగా తరగాలి.

★ బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి అన్నము బిరుసుగా వండాలి. అన్నము వెడల్పుగల పళ్ళెములో పోసి చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లుగా కలపాలి.

★ వెడల్పుగల బాణలిలోగానీ, ప్రెషర్‌పాన్‌లోగానీ నూనెపోసి కాగాక పోపు పెట్టాలి.

★ అందులోనే ఉల్లిపాయముక్కలు వేసి పచ్చివాసన పోయేవరకూ వేయించాలి.

★ దాంట్లోనే టమోటా ముక్కలువేసి మెత్తగా ఉడికేవరకూ వేయించాలి.

★ వేయించిన తర్వాత అందులో నూరినమసాలావేసి మీడియం సెగలో కొంచెముసేపు వుంచి వేయించాలి.

★ దాంట్లో ఉప్పు, అన్నము కలిపి పెద్దసెగలో అన్నము వేడిగా అయ్యేవరకూ కలియపెట్టాలి.

★ సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర, కరివేపాకు, అన్నముపైన చల్లి సర్వ్ చేయాలి.

టమోటా, వెల్లుల్లి బాత్ (TAMOTA, GARLIC BATH)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	250 గ్రా.
వెల్లుల్లి	-	3 (పెద్దవి)
టమోటాలు	-	6
జీడిపప్పు	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
నెయ్యి	-	కొద్దిగా
నూనె	-	తగినంత
పసుపుపొడి	-	1/4 టీస్పూన్
ఉప్పు	-	తగినంత
తురిమిన కొబ్బరి	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్

పోపుకి కావలసిన వస్తువులు

ఆవాలు	-	1/2 టీ స్పూన్
మినపప్పు	-	1 టీ స్పూన్
శనగపప్పు	-	1 టీ స్పూన్
కరివేపాకు	-	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి అన్నము వండాలి.
★ పళ్ళెములో అన్నము చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండునట్లు చూసి కలపాలి.
★ పచ్చిమిరపకాయలు రెండుగా పొడవుగా తరుగుకోవాలి.
★ వెల్లుల్లిపై పొట్టు వలిచివేసి పాయలుగా చేసుకుని ఆ పాయల్ని గుండ్రంగా తరగాలి.
★ టమోటాలను చదరంగా పెద్దముక్కలుగా తరగాలి.
★ బాణలిలో నూనెపోసి కాగిన తర్వాత కరివేపాకు, జీడిపప్పు వేయించి పచ్చిమిరపకాయలు, వెల్లుల్లి వేసి బాగా వేయించాలి.
★ అందులో టమోటా ముక్కలు వేసి మెత్తగా ఉడకపెట్టాలి.
★ దాంట్లో అన్నము, ఉప్పు, పసుపుపొడి వేసి కలిపి అన్నము వేడిగా అయ్యేవరకూ పొడిగా వుండేటట్లు కలియపెట్టాలి.
★ స్టవ్‌మీదనుంచి దించిన తర్వాత పైన కొబ్బరిచల్లి వేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

వాంగీ బాత్ (VANGI BATH) - 1

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	250 గ్రా.
పొడవుగా సన్నగావుండే వంకాయలు	-	200 గ్రా.
ఎండుమిరపకాయలు	-	8
ధనియాలు	-	2 టీస్పూన్లు
తురిమిన కొబ్బరి	-	3 టేబుల్‌స్పూన్స్
మినపప్పు	-	1 1/2 టీస్పూన్స్

శనగపప్పు	-	2 టీస్పూన్సు
ఇంగువ	-	చిటికెడు
నెయ్యి	-	1టేబుల్‌స్పూను
నూనె	-	తగినంత
కరివేపాకు	-	కొద్దిగా
జీడిపప్పు	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
ఉప్పు	-	తగినంత
ఉడికించిన బఠాణీగింజలు	-	50 గ్రా.
నిమ్మకాయలు	-	2

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి కొంచెము బిరుసుగా వండాలి.

★ అన్నము వెడల్పుగల పళ్ళెములో పోసి చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండునట్లు కలపాలి.

★ బాణలిలో నెయ్యిపోసి కాగిన తర్వాత ఎండుమిరపకాయలు, ధనియాలు, మినపప్పు, శనగపప్పు వేసి వేయించాలి.

★ బాణలి పొయ్యిమీదనుంచి దించి అందులో తురిమిన కొబ్బరి కలిపి తర్వాత పొడి కొట్టాలి.

★ వంకాయలను అంగుళము ముక్కలుగా తరిగి వాటిని వాడేవరకూ ఉప్పు నీటిలో ఉంచాలి.

★ వెడల్పుగల బాణలిలో నూనెపోసి కాగిన తర్వాత పోపుపెట్టి అందులో ఇంగువ, వంకాయలను వేసి మీడియమ్ సెగలో పచ్చివాసన పోయేవరకూ వేయించాలి.

★ దాంట్లో ఉడికించిన బఠాణీలు, మసాలాపొడి, ఉప్పు, అన్నము కలిపి కొంచెముసేపు అన్నము వేడి అయ్యేదాకా కలియపెట్టాలి.

★ స్టవ్‌మీదనుంచి గరంమసాలాపొడి, వేయించిన జీడిపప్పు, కరివేపాకువేసి నిమ్మరసం పిండి కలపాలి.

వాంగీ బాత్ (VANGI BATH) - 2

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	250 గ్రా.
లేతగుండ్రటి వంకాయలు	-	200 గ్రా.
పచ్చిమిరపకాయలు	-	8
అల్లము	-	చిన్నముక్క
నూనె	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
నెయ్యి	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
ఉప్పు	-	తగినంత
సాంబారు ఉల్లిపాయలు	-	10
నిమ్మకాయలు	-	2
పసుపుపొడి	-	1/2 టీస్పూన్

పోపుకి కావలసినవి

ఆవాలు	-	1/2టీస్పూన్

జీలకర్ర	-	1/2టీస్పూన్
మినపప్పు	-	1 టీస్పూన్
శనగపప్పు	-	1 టీస్పూన్
కరివేపాకు	-	కొంచెము
జీడిపప్పు	-	1 టేబుల్‌స్పూన్

మసాలాపొడికి పదార్థములు

గసగసాలు	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
తురిమిన ఎండుకొబ్బరి	-	1 1/2 టేబుల్‌స్పూన్
దాల్చినచెక్క	-	1/2 అంగుళము ముక్క
యాలకులు	-	1

గసగసాలు, కొబ్బరినూనె వేయకుండా వేయించాలి. దాల్చినచెక్క, యాలకులు, కొంచెము నెయ్యివేసి వేయించాలి. చల్లారిన తర్వాత ఒకటిగా కలిపి పొడికొట్టాలి.

తయారుచేయు విధానము

- ★ బియ్యమును కడిగి కొంచెము బిరుసుగా అన్నము వండాలి.
- ★ అన్నమును వెడల్పుగల పళ్ళెములో పోసి చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండునట్లు కలపాలి.
- ★ వంకాయలను చిన్న చదరపు ముక్కలుగా తరగాలి.
- ★ ఉల్లిపాయల పైతోలు తీయాలి.
- ★ పచ్చిమిరపకాయలు, అల్లము నూరి వుంచుకోవాలి.
- ★ బాణలిలో నూనెపోసి కాగిన తరువాత పోపుసామాన్లు వేసి వేగిన తరువాత అందులో పచ్చిమిరపకాయలు, అల్లముముద్ద వేసి నిమిషముసేపు వేయించాలి.
- ★ పళ్ళెములో వేరుగా వుంచిన అన్నములో ఈ పోపుమిశ్రమము వేసి, ఉప్పు, పసుపు పొడి, వెయ్యాలి.
- ★ బాణలిలో కొంచెము నూనెపోసి కాగిన తరువాత అందులో ఉల్లిపాయలు, వంకాయలు వేసి మెత్తగా వేగేవరకూ వేయించాలి.
- ★ వాటినికూడా అన్నములో కలిపి, మసాలాపొడులు చల్లి, నిమ్మకాయరసం పిండి బాగా కలిపి వడ్డించాలి.

వాంగీ బాత్ (VANGI BATH) - 3

కావలసిన వస్తువులు

సన్నని పొడవుగా వుండే బియ్యం	-	250 గ్రా.
లేతవంకాయలు	-	250 గ్రా.
పచ్చిమిరపకాయలు	-	3
సాంబారు ఉల్లిపాయలు	-	10
టమోటాలు	-	4
నూనె	-	3 టేబుల్‌స్పూన్స్
ఉప్పు	-	తగినంత
పసుపుపొడి	-	1/2 టీస్పూన్

కరివేపాకు	-	కొంచెము

నూరుకోవలసినవి

ఎండుమిరపకాయలు	-	6
లవంగాలు	-	2
దాల్చినచెక్క	-	చిన్నముక్క
వెల్లుల్లి	-	8 పాయలు
అల్లం	-	1/2 అంగుళము ముక్క

పోపుకి కావలసినవి

ఆవాలు, మినపప్పు, శనగపప్పు కొంచెము.

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యమును కొంచెము బిరుసుగా అన్నము వండాలి.

★ అన్నము వెడల్పుగల పళ్ళెములో పోసి చల్లార్చి, మెతుకులు విడిగా వుండునట్లు కలపాలి.

★ వంకాయలను చదరపు ముక్కలుగా తరిగి, వాడేటంతవరకూ ఉప్పుకలిపిన నీటిలో వుంచాలి.

★ పచ్చిమిరపకాయలు నిలువుగా రెండు ముక్కలుగా తరగాలి. టమేటోలు సన్నగా ముక్కలుగా తరగాలి.

★ మసాలా సామానులు మెత్తగా నూరుకోవాలి.

★ వెడల్పుగల బాణలిలోగానీ, ప్రెషర్‌పాన్‌లోగానీ కొద్దిగా నూనెపోసి, కాగిన తరువాత పోపుగింజలు, మిరపకాయలు వేసి వేగాక కరివేపాకు వెయ్యాలి. వేగిన తరువాత పచ్చిమిరపకాయలు, ఉల్లిపాయలు వేసి వేయించాలి.

★ దాంట్లోనే వంకాయ, టమోటా ముక్కలువేసి, తర్వాత నూరిన మసాలాముద్ద, ఉప్పు, పసుపుముద్ద వేసి కొంచెము నీళ్ళుపోసి మూతపెట్టి, మీడియం సెగలో నీరు ఇంకేవరకూ ఉంచాలి.

★ అప్పుడప్పుడు కలుపుతూ వుండాలి.

★ దాంట్లో అన్నము కలిపి, అన్నీ కలిసేవిధంగా కలియపెట్టి, వేడివేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

మినపప్పు అన్నము (BLACK GRAMDHALL RICE)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	250 గ్రా.
ముడిమినపప్పు	-	50 గ్రా.
ఇంగువ	-	కొద్దిగా
పచ్చిమిరపకాయలు	-	8
నూనె	-	తగినంత
ఉప్పు	-	తగినంత
కరివేపాకు	-	కొంచెము

పోపుకి కావలసినవి

ఆవాలు	-	1/4 టీస్పూన్
మినపప్పు	-	1/2 టేబుల్‌స్పూన్

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యమును కొంచెము బిరుసుగా అన్నము వండాలి.

★ అన్నము వెడల్పుగల పళ్ళెములో పోసి చల్లారపెట్టి మెతుకులు విడిగా వుండేటట్లు కదపాలి.

★ మినపప్పు తగినంత నీటిలో పోసి రెండుగంటలసేపు నానపెట్టాలి.

★ మినపప్పు నానిన తరువాత దాంట్లో మిరపకాయలువేసి బరకగా రుబ్బాలి.

★ రుబ్బేటప్పుడు మధ్యలో ఇంగువ, ఉప్పు వేసి రుబ్బాలి.

★ బాణలిలో నూనెపోసి కాగిన తర్వాత పోపుసామానులు వేసి వేయించాలి.

★ వేగిన తర్వాత నూరినముద్ద వేసి మీడియంసెగలో కలియపెడుతూ పచ్చివాసన పోయేదాకా వేయించాలి. (ఎక్కువసేపు వేయించకూడదు)

★ అన్నములో ఈ మసాలా వేసి కలియబెట్టాలి.

★ పైన కరివేపాకు సన్నగా తరిగి చల్లాలి.

★ పప్పు రుబ్బేటప్పుడు చిన్న కొత్తిమీర కట్ట, 3 వెల్లుల్లిపాయలు, చిన్న అల్లముముక్క వేసి రుబ్బుకోవచ్చు.

కేసరి బాత్ (KESARI BATH)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యము	-	250 గ్రా.
పంచదార	-	350 గ్రా.
నీరు	-	తగినంత
నెయ్యి	-	కొద్దిగా
కుంకుమపువ్వు	-	కొంచెము (1 టేబుల్‌స్పూన్ వేడిపాలలో కరిగించాలి)
యాలకులు	-	4
జీడిపప్పు ముక్కలు	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
ఎండుద్రాక్ష	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
కేసరిపొడి	-	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము శుభ్రంగా కడిగి మెత్తగా అన్నము వండాలి.

★ ప్రెషర్‌పాన్‌లోగానీ, బరువుగల ఇత్తడిపాత్రలోగానీ స్టవ్‌మీదపెట్టి దానిలో పంచదార, నీరు తగుమాత్రము (1/4 కప్పు) పోయాలి.

★ మీడియం సెగలో మెత్తనిపాకము వచ్చేవరకూ కలియపెట్టాలి.

★ తర్వాత సెగ తగ్గించి అందులో అన్నము, కేసరిపొడి, పాలలో కరిగించిన కుంకుమ పువ్వు వేసి తడిపోయేవరకూ కలపాలి.

★ స్టవ్‌మీదనుండి దించి యాలకుల పొడి వేయించిన జీడిపప్పు ముక్కలు, ఎండుద్రాక్ష, కొద్దిగా నెయ్యి వేయాలి.

★ కావాలనుకుంటే తురిమిన కొబ్బరి చల్లుకోవచ్చు.

మరొకపద్ధతి

★ పంచదారకు బదులు పొడిచేసిన కలకండ 3/4 కప్పు వేయవచ్చు. అప్పుడు కేసరిరంగు వేయనక్కర్లేదు.

కోవాబాత్ (KHOVA BATH)

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	250 గ్రా.
పంచదారపొడి	-	150 గ్రా.
పాలకోవా (పంచదార లేనిది)	-	75 గ్రా.
ఎండుద్రాక్ష	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
జీడిపప్పు	-	1 1/2 టేబుల్‌స్పూన్ (చిన్నముక్కలుగా చేయాలి)
బాదంపప్పు	-	10
కుంకుమపువ్వు	-	కొద్దిగా
పన్నీరు	-	1 టేబుల్‌స్పూన్
నెయ్యి	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యం శుభ్రంగా కడిగి పది నిమిషములు నీటిలో నానపెట్టి మెత్తగా అన్నము వండాలి.

★ వార్చిన అన్నము వెడల్పుగల పళ్ళెములో పోసి చల్లారపెట్టి, మెతుకులు కలవకుండా కలపాలి.

★ చల్లారిన తరువాత అందులో కోవా, పంచదార పొడి వేసి కలియపెట్టాలి.

★ ఒక స్పూన్ వేడి పాలలో కుంకుమ పువ్వు వేసి కరగనివ్వాలి.

★ బాదంపప్పులు వేడి నీటిలో నానపెట్టి పైతోలు తీసి సన్నగా తరగాలి.

★ జీడిపప్పు చిన్నముక్కలుగా తరగాలి.

★ వెడల్పు గల బాణలిగానీ ప్రెషర్ కుక్కర్‌లోగానీ కొద్దిగా నెయ్యి వేసి కాగిన తర్వాత జీడిపప్పు ముక్కలు, బాదంముక్కలు, ఎండు ద్రాక్ష వేసి వేయించాలి.

★ దాంట్లో కోవా, పంచదార పొడి కలిపిన అన్నము, కుంకుమ పువ్వు పాలు పోసి సన్నని సెగలో నీళ్ళు ఇంకేవరకూ అప్పుడప్పుడు కలియపెడుతూ వేడి చెయ్యాలి.

★ స్టవ్ మీద నుండి దించి ముందు కొద్దిగా పన్నీరు చల్లి, బాగా కలియపెట్టి వడ్డించే పాత్రలో పోసి దానిపై వెండి సరిగ పేపరు (Silver Foil) అలంకరించాలి.

మామిడి పండు బాత్ (SWEET MANGO BATH)

కావలసిన వస్తువులు

పచ్చి బియ్యము	-	250 గ్రా.
పండిన తియ్యటి మామిడి పండ్లు	-	2
నెయ్యి	-	2 టేబుల్ స్పూన్స్
పంచదార	-	125 గ్రా.
జీడిపప్పు	-	1 టేబుల్ స్పూన్

ఎండు ద్రాక్ష	-	1 టేబుల్ స్పూన్
యాలకుల పొడి	-	కొద్దిగా
కుంకుమ పువ్వు	-	కొద్దిగా (వేడి చేసిన పాలలో కరగపెట్టాలి)

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము కడిగి పదినిమిషములు నీటిలో నానపెట్టి మెత్తగా అన్నము వండాలి.

★ వెడల్పు కలిగిన పళ్ళెములో అన్నము పోసి చల్లారపెట్టాలి.

★ తియ్యటి మామిడి పండ్లు ఎంచుకుని వీటిపై తోలు తీసి, పండు భాగము గుజ్జుగా పిసికి వడకట్టాలి (మిక్సీలో జ్యూస్ చేసుకోవాలి, వడకట్టినప్పుడు పీచు తీసి వెయ్యాలి).

★ బరువుగల ఇత్తడి పాత్రగానీ, ప్రెషర్‌పాన్ గానీ పొయ్యి మీద పెట్టి వేడి చేసి అందులో మామిడిపండు గుజ్జు, పంచదార బాగా కలియపెట్టాలి.

★ పంచదార పూర్తిగా కరిగిన తర్వాత అందులో అన్నము కలిపి తడిపోయేవరకూ జాగ్రత్తగా కలపాలి.

★ తడి పోయిన తరువాత స్టవ్ మీద నుండి దింపి అందులో కుంకుమ పువ్వు, పాలు, యాలకుల పొడి కలపాలి.

★ వేయించిన జీడిపప్పు, ఎండు ద్రాక్ష పైన అలంకరించి కొద్దిగా నెయ్యి వేసి సర్వ్ చెయ్యాలి.

మరొక పద్ధతి

★ బియ్యములో చిక్కటిపాలు, మామిడిపండు రసం, నీళ్ళుపోసి అన్నము వండాలి. పంచదార మెత్తని బంతి పాకము వచ్చేవరకూ చూసి అన్నములో కలపాలి. బాదంపప్పు వేడి నీళ్ళలో పోసి, పైతోలు తీసివేసి పలచగా తరగాలి. బాదంపప్పు ముక్కలు, జీడిపప్పు ముక్కలు, కొంచెము నెయ్యి వేసి వేయించాలి. వేయించిన పప్పులు, కుంకుమ పువ్వు, అన్నములో కలపాలి. ఫ్రెష్‌క్రీం వుంటే పైన అలంకరించాలి.

కొబ్బరి తీపి పలావు (COCONUT SWEET PALAV)

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	250 గ్రా.
తురిమిన కొబ్బరి	-	1/4 కప్పు
కొబ్బరి పాలు	-	2 కప్పులు
పంచదార పొడి	-	1 కప్పు
నెయ్యి	-	3 టేబుల్ స్పూన్స్
జీడిపప్పు ముక్కలు	-	1 1/2 టేబుల్ స్పూన్
ఎండు ద్రాక్ష	-	1 టేబుల్ స్పూన్
యాలకుల పొడి	-	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము కడిగి పది నిమిషములు నీటిలో నానపెట్టాలి.

★ బరువుగల ఇత్తడి పాత్రగానీ, ప్రెషర్‌పాన్‌లోగానీ కొబ్బరి పాలు పోసి, అది కాగిన తర్వాత మరగటం ప్రారంభించాక బియ్యము వేసి మూతపెట్టి సన్నని సెగలో తడిపోయేవరకూ వేయించాలి.

★ బాణలిలో వేరుగా కొంచెము నెయ్యి వేసి తురిమిన కొబ్బరి వేసి వేయించాలి.

* ★ అన్నము ఉడికిన తరువాత అందులో కొబ్బరి తురుము, పంచదార పొడి, 1 1/2 టేబుల్ స్పూన్ నెయ్యి వేసి కలపాలి.
* ★ తడి పూర్తిగా పోయేదాకా వేయించి స్టవ్ మీద నుండి దింపాలి.
* ★ మిగిలిన నెయ్యి బాణలిలో వేసి కాగిన తరువాత జీడిపప్పు, ఎండుద్రాక్ష వేయించాలి.
* ★ వేయించినవి అన్నములో కలపాలి. యాలకుల పొడి వేసి అన్నిటిని కలిపి వేడి వేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

పనసపండు పలావు (JACK FRUIT PALAV)

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	250 గ్రా.
సన్నగా తరిగిన పనసపండు ముక్కలు	-	3/4 కప్పు
పంచదార పొడి	-	3/4 కప్పు
తేనె	-	1 టేబుల్ స్పూన్
నెయ్యి	-	3 టేబుల్ స్పూన్స్
ఫ్రెష్ క్రీమ్	-	1 1/2 టేబుల్ స్పూన్
యాలకుల పొడి	-	చిటికెడు
వెనీలా ఎస్సెన్స్	-	10 చుక్కలు
జీడిపప్పు	-	12
ఎండు ద్రాక్ష	-	1 టీ స్పూన్

తయారుచేయు విధానము

* ★ బియ్యము కడిగి పదినిమిషములు నీటిలో నానపెట్టాలి. వడకట్టి నీరు వంచాలి.
* ★ బరువుగల పాత్రగానీ, ప్రెషర్ కుక్కర్‌లోగానీ 2 కప్పులు నీరు పోసి పొయ్యి మీద పెట్టి కాగిన తరువాత మరగటం ప్రారంభించగానే బియ్యముపోసి మూతపెట్టి సన్నని సెగలో పదినిమిషములసేపు ఉడకనివ్వాలి.
* ★ అన్నము ఉడికిన తర్వాత సగము నెయ్యి, పంచదారపొడి, కలర్, పనసపండుముక్కలు వేసి కలపాలి.
* ★ సన్నటి సెగలో తడిపోయేవరకూ ఉడికించాలి.
* ★ దాంట్లో తేనె, ఫ్రెష్ క్రీమ్, యాలకుల పొడి వేసి కలిపి స్టవ్ మీద నుండి దించాలి.
* ★ బాణలిలో మిగిలిన నెయ్యి వేసి కాగిన తర్వాత జీడిపప్పు, ఎండుద్రాక్ష వేయించి అన్నములో కలపాలి.

పైనాపిల్ పలావ్ (PINEAPPLE PALAV)

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	250 గ్రా.
తాజా అనాసపండు	-	1/2 (లేక) టిన్నులో వుండేదైనావాడవచ్చు
పంచదార	-	125 గ్రా.
నెయ్యి	-	3 టేబుల్ స్పూన్స్
యాలకుల పొడి	-	కొద్దిగా

బాదంపప్పు	-	12
జీడిపప్పు	-	12
కుంకుమపువ్వు	-	కొద్దిగా (వెచ్చటి పాలలో కరిగించాలి)
ఫ్రెష్ క్రీమ్	-	2 టేబుల్ స్పూన్స్

తయారుచేయు విధానము

★ బాసుమతి బియ్యము కడిగి, నీటిని వడకట్టాలి. (నాన పెట్టరాదు).

★ బాణలిలో 1/2 టీస్పూన్ నెయ్యి వేసి బియ్యము తడిపోయే వరకూ వేయించాలి.

★ గిన్నెలో అనాసపండు చిన్నముక్కలుగా కోసి, దానిలో కొద్దిగా నీరు పోసి, పంచదార వేసి సన్నని సెగలో ఉడకపెట్టాలి. పండు ముక్కలు మెత్తబడిన వెంటనే దించాలి.

★ టిన్నులో వుండే అనాసముక్కలు వాడేటట్లయితే అందులో జీరా వడకట్టి వేరుగా వుంచి, అనాసపండు ముక్కలు తరగాలి. జీరాలో కొంచెము పంచదార కలిపి వేడి చేసి చిక్కటి జీరాగా తయారు చెయ్యాలి.

★ బాదంపప్పు వేడినీటిలో వేసి, పైతోలు తీసి జీడిపప్పు కలిపి మెత్తటి ముద్దగా నూరాలి. అందులో కుంకుమపువ్వు పాలు కలిపి విడిగా వుంచాలి.

★ బరువుగల పాత్రలో గానీ, ప్రెషర్ పాన్‌లో గానీ 2 1/2 కప్పులు నీరు పోసి అవి మరిగే వరకూ కాచి అందులో బియ్యము వేసి, మూతపెట్టి తడిపోయే వరకూ ఉడకపెట్టాలి.

★ తరువాత మూత తీసి అందులో ఉప్పు, పంచదార జీరా, అనాసపండు ముక్కలు వేసి కలపాలి.

★ దాంట్లో బాదంపప్పు, జీడిపప్పుల ముద్ద, కుంకుమ పువ్వుపాలు, ఫ్రెష్ క్రీమ్ కలపాలి.

★ దాంట్లో 1 1/2 టేబుల్ స్పూన్‌ల నెయ్యి వేసి తడి పూర్తిగా పోయేవరకూ కలిపి స్టవ్ మీద నుంచి దించాలి.

★ పైన యాలకులపొడి చల్లి మిగిలిన నెయ్యి కలపాలి. వేడి వేడిగా సర్వ్ చేయండి.

జర్దా పలావ్ (ZARDHA PALAV)

కావలసిన వస్తువులు

బాసుమతి బియ్యము	-	200 గ్రా. (1 కప్పు)
యాలకులు	-	3 లేక 4
నెయ్యి	-	2 టేబుల్ స్పూన్స్
కేసరిపొడి	-	1/4 టీ స్పూన్
పాలు	-	1/4 కప్పు
నీరు	-	1 1/2 కప్పులు
పంచదార	-	100 గ్రా. (1/2 కప్పు)
బాదంపప్పులు	-	6

పిస్తాపప్పులు	-	1 టీ స్పూన్
అక్రోటుపప్పులు	-	1 టీ స్పూన్
గింజలులేని ఖర్జూరం పండ్లు	-	4
చెర్రీ పండ్లు	-	3
పన్నీరు	-	1 1/2 టీ స్పూన్
పంచదారలేని పాలకోవా	-	100 గ్రా.
పంచదార పొడి	-	2 టీ స్పూన్స్
వెండి సరిగ పేపరు	-	అలంకరించటానికి

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము కడిగి అరగంటసేపు నీటిలో నానపెట్టాలి.

★ బరువుగల ఇత్తడి పాత్రలోగానీ, ప్రెషర్‌కుక్కర్‌లోగానీ నెయ్యి వేసి పొయ్యి మీద పెట్టి కాగిన తర్వాత యాలకులు వేయించాలి.

★ అందులో 1 1/2 కప్పుల నీరు పోసి, కేసరిపొడి కలిపి నీరు మరగటం ప్రారంభించాక బియ్యము పొయ్యాలి.

★ దాంట్లో పాలు పోసి కలిపి, మూతపెట్టి సన్నని సెగలో అన్నము ఉడకపెట్టాలి.

★ వేరొక పాత్రలో 1/3 కప్పుల నీటిలో పంచదార కలిపి వేడి చేసి కరిగిన తర్వాత చిక్కటి జీరా తయారు చేయాలి.

★ పాలకోవా చేతితో నలిపి పొడిగా చేసి గిన్నెలో వేయాలి. దాంట్లో పంచదార పొడి, పన్నీరు సన్నగా తరిగిన పప్పులు, డ్రైఫ్రూట్స్ (వుంటే) కలపాలి.

★ అన్నము పూర్తిగా ఉడికిన తర్వాత పంచదార జీరా, పాలకోవా మిశ్రమము దాంట్లో కలపాలి.

★ సన్నటి సెగలో అన్నములో తడి పూర్తిగా పోయే వరకూ స్టవ్ మీదనే ఉడికించి దించాలి.

★ వడ్డించే గిన్నెలోకి అన్నము తీసి పైన వెండి సరిగ పేపరు అలంకరించి వడ్డించాలి.

కట్ పొంగల్ (VEN PONGAL)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	200 గ్రా.
పెసరపప్పు	-	50 గ్రా.
నెయ్యి	-	తగినంత
నల్లమిరియాలు	-	1 1/2 టీ స్పూన్
జీలకర్ర	-	1 టీ స్పూన్
ఉప్పు	-	తగినంత
నీరు	-	తగినంత

జీడిపప్పు ముక్కలు	-	1 టేబుల్ స్పూన్
సన్నగా తరిగిన అల్లము	-	1 టేబుల్ స్పూన్
కరివేపాకు	-	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానము

★ బియ్యము. పెసరపప్పు కలిపి కడిగి అందులో 5 కప్పులు నీరు కలపాలి.

★ ప్రెషర్ కుక్కర్ లో బియ్యము, నీరు కలిపిన పాత్ర పెట్టి, మూతపెట్టి, వెయిట్ పెట్టి పదినిమిషముల సేపు ఉడికించాలి.

★ ఉడికిన తరువాత మూత తీసి ఉప్పు, కరివేపాకు, అల్లం ముక్కలు, అరకప్పు పాలు పోయాలి.

★ బాణలిలో కొద్దిగా నెయ్యి వేసి కాగిన తర్వాత అందులో జీడిపప్పులు, జీలకర్ర, మిరియాలు వేయించి పొంగలిలో కలపాలి.

★ కొంచెము నెయ్యి పైన వేసి వడ్డించాలి.

★ కుక్కర్లో బియ్యము, పప్పు పోసిన నీరు నాలుగు కప్పులు చాలు. వెయిట్ పెట్టి సెగ తగ్గించి పది నిమిషములు ఉడికించాలి. బియ్యము నానపెట్టరాదు.

★ కుక్కర్లోగాక వేరే పాత్రలో చేసే యెడల మూతపెట్టి పావుగంటసేపు ఉడికించాలి. 5 నిమిషముల కొకసారి కలియపెట్టాలి. చివరలో అన్నము అడుగంటకుండా కలపాలి.

చెక్కర పొంగలి (SWEET PONGAL)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	200 గ్రా.
పెసరపప్పు	-	50 గ్రా.
బెల్లము పొడి	-	1 1/4 కప్పు
జీడిపప్పు ముక్కలు, ఎండు ద్రాక్ష	-	2 టేబుల్ స్పూన్స్
యాలకులపొడి	-	1/4 టీ స్పూన్
నెయ్యి	-	1/4 కప్పు
నీరు	-	1/2 కప్పు (బెల్లము పాకం చేయటానికి)

తయారుచేయు విధానము

★ పెసరపప్పు బాణలిలో కొంచెముసేపు వేయించాలి.

★ బియ్యము కడిగి కుక్కర్ పాత్రలో పోసి పెసరపప్పు, 4 1/2 కప్పుల నీరు కుక్కర్లో పెట్టి పది నిమిషములు మెత్తగా ఉడికించాలి.

★ వెడల్పుగల బాణలిలో 1/2 కప్పు నీరు పోసి, కాగిన తర్వాత బెల్లము పొడి వేసి కరిగేవరకూ కలపాలి.

★ బెల్లము కరిగిన వెంటనే స్టవ్ మీద నుంచి దించి వడకట్టి దాంట్లోని మురికి తీసి వేయాలి.

★ బాణలిలో కడిగి మరలా అందులో బెల్లము, నీళ్ళుపోసి లేత పాకం వచ్చేవరకూ ఉడికించాలి.
★ అందులో ఉడికించిన పప్పు, బియ్యం వేసి మీడియం సెగలో రెండు నిమిషములు కలియపెడుతూ ఉడికించిన తర్వాత స్టవ్ మీద నుంచి దించాలి.
★ బాణలిలో నెయ్యి వేసి కాగిన తరువాత అందులో జీడిపప్పు, ఎండుద్రాక్ష వేగేదాకా వేయించాలి. వేగిన తరువాత పొంగలిలో కలపాలి.
★ దాంట్లో యాలకుల పొడి చల్లి ఒకసారి కలియపెట్టి వేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

పాల పొంగలి (MILK PONGAL)

కావలసిన వస్తువులు

క్రొత్త పచ్చిబియ్యం	–	1 కప్పు
ఉప్పు	–	తగినంత
పాలు	–	10 కప్పులు

తయారుచేయు విధానము

★ పాలను బరువుగల ఇత్తడి పాత్రలో పోసి కాగనివ్వాలి. అందులో 2 కప్పుల పాలు వేరుగా వుంచాలి.
★ పాలు బాగా కాగి మరగటం ప్రారంభము కాగానే కడిగిన బియ్యం వేయాలి. (బియ్యం నాన పెట్టరాదు).
★ అన్నము మెత్తగా ఉడుకునంతవరకూ మీడియం సెగలో ఉంచాలి. అప్పుడప్పుడు కలియపెట్టాలి.
★ ఉడికేటప్పుడు పాలు ఇంకిపోయిన, వేరుగా వుంచిన పాలు పోయాలి. కలుపుతూండాలి.
★ మెత్తగా వుడికిన తర్వాత స్టవ్ మీద నుంచి దించి మెత్తని ఉప్పు వేసి కలియపెట్టాలి.
★ సాంబారుతో గానీ కొత్తిమీర చట్నీతోగానీ వేడి వేడిగా వడ్డించాలి.
★ బియ్యం పాతవి అయిన పాలు ఎక్కువగా కలపాలి. 1 లీటరు పాలుకి 3 కప్పుల నీరు కలపవచ్చు. పై కొలతలో ఇచ్చిన పాలు ఇంకిపోయేవరకూ అన్నము వుడికించాలి. ఎక్కువసేపు పాలలో ఉడికిన రుచిగా వుంటుంది.

తీపి పాల పొంగలి (AKKARA VADISAL)

కావలసిన వస్తువులు

కొత్త బియ్యము	–	200 గ్రా.
పాలు	–	10 కప్పులు
యాలకులపొడి	–	1/4 టీ స్పూన్
బెల్లము పొడి	–	1 1/2 కప్పు
నెయ్యి	–	3 టేబుల్ స్పూన్స్.

జీడిపప్పు ముక్కలు	-	2 టేబుల్ స్పూన్స్
ఎండు ద్రాక్ష	-	1 టేబుల్ స్పూన్

తయారుచేయు విధానము

★ ముందుగా పాలపొంగలి తయారు చేసుకోవాలి. (ఉప్పు కలపరాదు).

★ పెసరపప్పుకి తగినంత నీరు పోసి వేరుగా బరువుగల పాత్రలో ఉడికించాలి.

★ ఉడికిన తరువాత అందులో పాలపొంగలి కలపాలి.

★ దాంట్లో కొద్ది కొద్దిగా బెల్లము కలిపి అది పూర్తిగా కరిగే వరకూ కలియపెడుతూ వుండాలి.

★ గట్టిగా అయిన కొంచెము పాలు కలపవచ్చు.

★ స్టవ్ మీద నుంచి దించి అందులో నేతిలో వేయించిన జీడిపప్పు, ఎండు ద్రాక్ష కలపాలి.

★ దాంట్లో యాలకుల పొడి కలిపి వేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

క్షీరాన్నము (KSHEERANNAM)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	200 గ్రా.
పాలు	-	10 కప్పులు
పంచదార	-	200 గ్రా.
జీడిపప్పు	-	1 టేబుల్ స్పూన్
ఎండు ద్రాక్ష	-	1 టేబుల్ స్పూన్
పిస్తా పప్పు	-	1 టేబుల్ స్పూన్
నెయ్యి	-	3 టేబుల్ స్పూన్స్
కుంకుమపువ్వు	-	కొంచెము (వెచ్చటి పాలలో కరిగించాలి)

తయారుచేయు విధానము

★ ముందు చెప్పిన ప్రకారం పాలపొంగలి తయారు చేసుకోవాలి. (ఉప్పు వేయరాదు)

★ బియ్యము ఉడికిన తర్వాత సెగ తగ్గించి కొద్ది కొద్దిగా పంచదార కలుపుతూ వుండాలి.

★ పంచదార పూర్తిగా కరిగిన తర్వాత అంతా బాగా కలిపి స్టవ్ మీద నుండి దింపి వుంచాలి.

★ నేతిలో వేయించిన జీడిపప్పు, ఎండుద్రాక్ష, పిస్తా, పాలలో నానపెట్టిన కుంకుమపువ్వు, జాపత్రి, జాజికాయ పొడి, పాల పొంగలిలో వేసి కలపాలి.

★ మిగిలిన నెయ్యి వేడి చేసి అందులో పోసి వేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

★ పంచదారకి బదులు మెత్తని కలకండ వాడవచ్చు. చిక్కటి పాలకి బదులు పాలు, నీరు సమంగా కలిపి వాడవచ్చు.

(జహలా బాత్) పెరుగన్నము

తయారుచేయు విధానము

★ ముందు చెప్పిన విధంగా పాలపొంగలి చేసి చల్లార పెట్టాలి. కొంచెం సన్నగా తరిగిన పచ్చి

మిరపకాయలు, ఆవాలు, మినపప్పు, శనగపప్పు వేసి పోపుపెట్టి అందులో వేయాలి. తగినంత ఉప్పు, ఒక కప్పు కమ్మని పెరుగు కలిపి పైన కొత్తిమీర చల్లి సర్వ్ చేయవచ్చు.

★ కావాలనుకునేవారు తరిగిన అల్లము, కరివేపాకు, పచ్చిమామిడికాయ ముక్కలు కలుపుకోవచ్చు. ఇంకా తియ్యటి ద్రాక్ష, తురిమిన కేరట్, సన్నగా తరిగిన కీరదోసకాయల ముక్కలు కూడా కలుపుకోవచ్చు.

బచ్చలికూర పొంగలి (SPINACH MASALA PONGAL)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	200గ్రా.
పెసరపప్పు	-	50గ్రా.
బచ్చలి కూర	-	2 కట్టలు
పచ్చిమిరపకాయలు	-	8
ఉల్లిపాయలు	-	3
టమోటాలు	-	3
పచ్చివంకాయలు	-	3
అల్లము	-	1/2 అంగుళము ముక్క
గరంమసాలాపొడి	-	1/2 టీస్పూన్
నెయ్యి	-	3 టేబుల్‌స్పూన్స్
జీలకర్ర	-	1 టీస్పూన్స్
జీడిపప్పుముక్కలు	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
కర్వేపాకు	-	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానము

★ స్టవ్ మీద వెడల్పుగల బాణలి పెట్టి వేడి అయ్యాక బియ్యము, తర్వాత పెసరపప్పు విడివిడిగా వేయించి పెట్టుకోవాలి. (నూనె వేయరాదు).

★ ఉల్లిపాయలు, టమోటాలు, వంకాయ సన్నగా ముక్కలు తరగాలి. పచ్చిమిరపకాయలు నిలువుగా రెండు ముక్కలుగా తరగాలి. బచ్చలి కూర వీలయినంత సన్నగా తరగాలి.

★ వెడల్పుగల బాణలిగానీ, ప్రెషర్ పాన్‌లోగానీ, స్టవ్ మీద పెట్టి వేడెక్కిన తర్వాత నూనెపోసి, వరుసగా పచ్చిమిరపకాయలు, ఉల్లిపాయలు, వంకాయలు వేసి వేయించాలి.

★ దాంట్లో టమోటాలు ముక్కలుగా తరిగి వేయాలి. మెత్తగా ఉడికిన తర్వాత తరిగిన బచ్చలికూర వేసి వేయించాలి.

★ దాంట్లోనే అల్లంముక్కలు, మసాలాపొడి, ఉప్పు వేసి 4 లేక 5 కప్పులు నీరు పోయాలి.

★ నీరు కాగి మరిగిన తర్వాత వెంటనే బియ్యము, పెసరపప్పు కలిపి ప్రెషర్‌కుక్కర్ పాత్రలో పోయాలి.

★ ఆ పాత్రను ప్రెషర్‌కుక్కర్‌లో పెట్టి 10 నిమిషములసేపు ఉడకపెట్టాలి.

★ ఉడికిన తర్వాత వేయించిన జీలకర్ర, జీడిపప్పు, కర్వేపాకు వేసి కలపాలి.

★ మిగిలిన నెయ్యిని వేడి చేసి అన్నములో పోసి కలిపి వేడిగా వడ్డించాలి.

పప్పు అన్నము (DHAL RICE)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	200గ్రా.
కందిపప్పు	-	100గ్రా.
సాంబారు ఉల్లిపాయలు	-	100గ్రా.
కర్వేపాకు	-	కొద్దిగా
నల్లమిరియాలు	-	1 టీస్పూన్
జీలకర్ర	-	1 1/2 టీస్పూన్.
వరుగు మిరపకాయలు	-	8
నూనె	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
నెయ్యి	-	2 టేబుల్‌స్పూన్స్
ఉప్పు	-	తగినంత
వెల్లుల్లి	-	10 పాయలు

తయారుచేయు విధానము

★ ప్రెషర్‌కుక్కర్‌లో కొంచెము నూనె పోసి స్టవ్‌మీద పెట్టి కాగిన తర్వాత వెల్లుల్లి వేసి వేగనివ్వాలి.

★ దాంట్లో సాంబారు ఉల్లిపాయలు వేసి వేయించి, వేగాక కర్వేపాకు, జీలకర్ర, మిరియాలు, వరుగు మిరపకాయలు వేసి వేగేదాకా వేయించాలి.

★ దాంట్లో 5కప్పుల నీరు పోసి, ఉప్పు వెయ్యాలి.

★ నీరుని మరిగేటప్పుడు పప్పు, బియ్యం వేసి బాగా కలిపి మూతపెట్టి సెగను తగ్గించి 10నిమిషములసేపు వెయిట్ వుంచాలి.

★ ఉడికిన తర్వాత స్టవ్‌మీద నుండి దించి, కొద్దిగా నెయ్యి కలిపి సర్వ్ చేయాలి.

పెసరపప్పు సాజ్జి (RICE & GREEN GRAM DHAL BATH)

కావలసిన వస్తువులు

బియ్యం	-	200గ్రా.
పెసరపప్పు	-	75గ్రా.
వరుగు మిరపకాయలు	-	8
నూనె	-	3 టేబుల్‌స్పూన్స్

ఉప్పు	-	తగినంత
తురిమిన కొబ్బరి	-	3 టేబుల్‌స్పూన్స్
నీరు	-	3 1/2కప్పులు

తయారుచేయు విధానము

★ బాణలి పొయ్యిమీదపెట్టి స్టవ్ వెలిగించి (నూనె వెయ్యకుండా) బియ్యం, పెసరపప్పు విడివిడిగా వేయించాలి.

★ ప్రెషర్‌కుక్కర్‌లో కొద్దిగా నూనె పోసి కాగిన తర్వాత వరుగు మిరపకాయలు వేయించాలి.

★ దాంట్లో నీరు పోసి ఉప్పు, తురిమిన కొబ్బరి వేయాలి.

★ అది కాగిన తర్వాత(మరిగేటప్పుడు) బియ్యం, పెసరపప్పు వేసి బాగా కలిపి మీడియం సెగలో 10నిమిషములుంచాలి.

★ ఉడికిన తర్వాత నువ్వుల పచ్చడితో వడ్డించిన బాగుంటుంది.

నువ్వుల పచ్చడికి కావలసినవి

చింతపండు	-	కొద్దిగా
నువ్వులు	-	4 టీస్పూన్స్
ఎండుమిరపకాయలు	-	4
ఉప్పు	-	తగినంత
బెల్లముపొడి	-	1 టీస్పూన్
మిరప్పొడి	-	1/2 టీస్పూన్

తయారుచేయు విధానము

★ చింతపండు ఒక కప్పు నీటిలో నానపెట్టి గుజ్జు తీయాలి.

★ నువ్వులు బాణలిలో(నూనె లేకుండా) వేయించి పొడి కొట్టాలి.

★ బాణలిలో కొద్దిగా నూనెపోసి కాగాక ఆవాలు, ఎండుమిరపకాయలు వేసి పోపుపెట్టి అందులో చింతపండు రసం పోసి, ఉప్పు, బెల్లము వేసి పచ్చివాసన పోయేవరకూ ఉడకపెట్టాలి.

★ దాంట్లో నువ్వులపొడి, మిరప్పొడి వేసి కలపాలి.

★ అది చిక్కగా అయ్యేటంతవరకూ స్టవ్ మీద వుంచి కలుపుతూ వుండాలి.

★ పచ్చడిలా చిక్కబడిన తర్వాత స్టవ్ మీద నుంచి దించాలి.